BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Unentbehrliches
Haus- und Kunstbuch.

Enthaltend:

leichtfaßliche Anweisung zum Seifensieden, Lichtergießen und Ziehen, Essigbrauen, Einmachen und Einsieden verschiedener Früchte, zum Brodbacken, Stärkemachen, Fleischeinpöckeln, Holzersparen, Bleichen, Färben, Bierbrauen, zum Weinverbessern, die Theuerung zu mindern, den Brand eines Hauses und Kamins schnell zu löschen, nebst mehr als hundert andern nützlichen Kunststücken, um sich in allen vorkommenden Vorfallenheiten selbst berathen und helfen zu können.

Aus
dem allbekannten Siegel'schen Kochbuche
besonders abgedruckt.

Regensburg,
in der Daisenberger'schen Buchhandlung.
1818.

Ausführliche Inhaltsanzeige.

Seite.

Abendbraten, sehr guter, und doch um die Hälfte wohlfeilerer 196
Aepfel einzumachen 31
Ameisen zu vertreiben 164
Appretur für seidene Zeuge 84
Aprikosen einzumachen 28
Art, wohlfeilste, zu waschen 170
Aschgrau zu färben 82
Aufstoßen der Speisen zu verhüten und zu vertreiben 111

Baumwolle aus Flachs zu machen . . . 186
Baumwolle zu bleichen 69
Bertramessig zu machen 20
Bier, immer gutes zu brauen 91
Bier, klar zu machen 149
Bier, saures zu verbessern 148
Birnen einzusieden 32
Birnensirup 131
Blau zu färben . . . . . . 77 u. 80
Bleichen der Leinwand und Baumwolle . 69
Bleihaltige Verzinnungen 177
Blühknospen einzumachen 22
Blutspeien, wider das 199
Bohnen einzumachen 33

Borsdorferäpfel einzumachen . . . 31
Brand in den Kaminen zu dämpfen . . 150
Braun zu färben . . , . . . 83
Brod zu backen 47
Brod aus Erdäpfeln 55

Carmoisinroth zu färben 77
Chodeau, verschiedene . . . . 105 u. 6
Champagnerwein zu machen 112

Einmachen der Früchte ꝛc. 21
Einpöckeln des Fleisches 36
Einsalzen des Fleisches 36
Eisenflecke auszumachen 162
Erbsen ꝛc. lange grün zu erhalten . . 143
Essig zu brauen 18
Essig gut zu erhalten 20
Essig zu verstärken 20
Eyer ein Jahr lang frisch zu erhalten . . 143
Eyer, verlegte, zu finden 151
Eyerfressen den Hühnern abzugewöhnen . 152

Färben, von dem 74
Farben der Tücher zu erkennen . . . 84
Fayance, zerbrochenes, ganz zu machen . . 185
Feuerlöschwisch, in jedem Haus nöthiger . 120
Feuersbrünste zu löschen 120
Feuerwürmer zu vertreiben 164
Fingerwurm zu kuriren 172
Fische zu räuchern 47
Flachs in Baumwolle zu verwandeln . . 186
Flachs so zart wie Seide zu machen . . 117
Flecken aus den Kleidern zu bringen . . 187

Fleisch, eingesalzenes, vor dem Verderben zu bewahren 111
Fleisch, geräuchertes, gut aufzubewahren . 46
Fleischeinsalzen 36
Frostbeulen zu kuriren 192
Früchte in Brantwein einzumachen . . 35
Früchte im Dunst einzusieden . . . 30
Früchte grün zu erhalten 143
Fußeschwitzen zu vertreiben 165

Gänse, der, großer Nutzen 196
Gefäße leicht von Fett zu reinigen . . . 152
Gefrorne, verschiedene . . . 109 — 111
Gemälde zu reinigen 167
Gerinnen der Milch zu verhüten . . . 144
Geruch des Mundes, den üblen, zu vertreiben 166
Gesichtsfarbe, gegen die blasse . . . 188
Getränke, angenehmes und kühlendes . . . 198
Gewürzessig zu machen 20
Gewürzwein zu machen 114
Gifte, wie sie aus dem Körper zu bringen 153
Glaskirschen einzusieden 27
Glieder, erfrorne, zu kuriren . . . 192
Gold und Silber von Rahmen abzusondern . 186
Grün zu färben 75
Gurken einzumachen 23

Haarpomade zu machen 103
Hausratzen zu vertilgen 161
Heimchen zu vertreiben 164
Hellblau zu färben 78

Holz auf dem Herd zu ersparen 57
Holz im Ofen zu ersparen 67
Honig, dem, den unangenehmen Beigeschmack zu nehmen, und die reine Süßigkeit des Zuckers zu geben 147
Hundsbiß, gegen den tollen 156
Hutzelbrod 56

Johannisbeeren einzusieden 27

Kältemittel 157
Kalbsbraten frisch zu erhalten 144
Kaminen, in den, das Ausbrechen des Feuers zu verhindern 149
Kamphorgeist, einen guten zu machen . . 189
Kappern, deutsche 22
Kirschen einzumachen . . . . . 21 u. 23
Kirschen einzusieden 29
Kitt zu Glas und Porzellain 119
Kitt, fester, zu Stubenöfen . . . 118 u. 119
Kleister . . . . 126 u. 127
Klezenbrod 56
Kohlenheitzung = Schädlichkeit . . . 265
Kolikmittel 158
Kopfwehe, wider das 189
Kräuteressig zu machen 32
Kren, s. m. Meerrettig.
Kunst Holz zu ersparen . . . . . 57 u. 67
Kunst, einen guten Kamphorgeist zu machen . 189
Kunst frische Wunden schnell zu heilen. . 188
Kur nach genossenen Giften 153

Leber und Lunge, gegen verstopfte . . 198
Leinwand zu bleichen 69
Lichter zu gießen 16
Lichter zu ziehen 11
Lichter, die hell brennen und nicht ablaufen . 195
Lichter die weder rauchen noch stinken . 195
Luft des Zimmers rein und gesund zu machen 201

Mäuse leicht zu fangen 161
Maulbeeren einzusieden 28
Maurachen vor den Würmern zu bewahren . 144
Meerrettigs Nutzen 121
Mehl, feines, aus Erdäpfeln 106
Milchgerinnen zu verhüten 144
Miteßer zu vertreiben 187
Mittel, dem Fleisch den fauligten Geruch zu benehmen 46
Mittel wider das Füßeschwitzen . 165 u. 166
Mittel gegen die blasse Gesichtsfarbe . . 188
Mittel gegen die Hausratzen . . . 160
Mittel gegen den tollen Hundsbiß . . 156
Mittel gegen Kälte 157
Mittel gegen Kolik 158
Mittel gegen Rost- und Eisenflecken . . 162
Mittel wider das Verbrennen . . . 192
Mittel gegen die Wassersucht . . . 194
Mittel wider den Wurm am Finger . . 172
Mohrrübensirup 133
Most geschwind zu alten Wein zu machen . 116
Motten, gegen die 159

Nutzen, großer, der Gänse, nebst Anweisung sie auf die leichteste Art zu tödten . . 196
Nutzen des Meerrettigs 121
Nutzen des Obstes, und dessen Einfluß auf die Gesundheit 197

Oberleder der Schuhe wasserfest zu machen 164
Obst lange zu erhalten 145
Obstsirup . . . . . . 131 — 134
Obstwein zu machen 115
Ochsenkam einzupöckeln 45
Oele vor dem Ranzigwerden zu bewahren . 159
Orangegelb zu färben 78

Papp für Buchbinder 126
Pelzwerke vor Motten zu bewahren . . 156
Pfirsige einzumachen 28
Pflaumen einzumachen 22
Ponceau zu färben 76
Puder, wohlriechende zu machen . . . 103
Punsch zu machen 106

Räucherpulver 128
Ratzen, lebendig leicht zu fangen . . . 161
Ratzen zu vertilgen 160
Regeln um immer gutes Bier zu brauen . 91
Rostflecke auszumachen 162
Roth zu färben 77
Roth, türkisches 81
Rumfords Suppe 136
Rumis Suppe 140

Schädlichkeit des Wiegens der Kinder . 183
Schampagnierwein zu machen . . . 112

Schampions einzumachen 25
Scharlachroth zu färben 82
Schinken, westphälische 45
Schodo, verschiedene . . . . . 105 u. 6
Schokolade, feine, zu fabriziren 104
Schokolade als Frühstück . . . 104 u. 105
Schuhsohlen zu schonen 162
Schwaben zu vertreiben 164
Schwarz, die Seide zu färben 79
Schweinfleisch einzupöckeln 45
Schwitzen der Füße, Mittel dagegen . . 165
Seide blau zu färben 80
Seide schwarz zu färben 79
Seife, eine gute, zu machen 1
Seife, eine wohlriechende, zu machen . . 11
Seife, wie 2/3. zu ersparen, die Wäsche zu schonen, und doch bequemer zu waschen . 128
Senf zu machen 130
Silber von Rahmen abzusondern . . 186
Sirup . . . . . . 131, 133 u. 134
Spargel in Essig einzumachen 26
Spargel, lange zu erhalten 145
Sparsuppen . . . . . . 136 u. 140
Speck einzupöckeln 45
Stärkemachen 85
Stiefelsohlen zu schonen, daß man statt 4 nur 1 Paar bedarf 162
Stiefelwichse, gute . . . . 134 u. 135

Tafeldecken, von dem 206
Tapeten zu reinigen 185
Thee, den beßten 107
Theurung zu vermindern 166
Tokaierwein zu machen 116
Transchiren, von dem 212
Trinkwasser, tödtliches 179
Türkischroth zu färben 81

Verbrennen, Mittel dagegen 192
Verzinnungen, bleihaltige 177

Wäsche, beim Waschen zu schonen . . . 128
Wäsche, gelbgewordene, wieder weiß zu machen 170
Wanzen zu vertreiben . . . . . 164. u. 171
Warnung für Kindbetterinnen 181
Warnung vor Kohlenheitzung in den Zimmern 205
Warnung vor stehen gebliebenem Trinkwasser . 179
Warzen zu vertreiben 194
Waschen, auf die bequemste und vortheilhafteste Art 128
Wasserfeste Schuhe zu machen 164
Wassersucht, wider die . . . 194. u. 195.
Weichseln in Essig einzumachen . . . 26
Weichseln in Honig einzumachen . . . 30
Weichseln einzusieden . . . . 29. u. 30
Wein zu erkennen: ob er ächt ist . . . 185
Weine, fehlerhafte zu verbessern . . . 184
Weinbeere einzumachen 53
Weintraubensirup 134
Westphälinger Schinken 45
Wiegen der Kinder ist schädlich . . . 183
Wildpraten lange zu erhalten . . . 147
Wollenwaaren gegen Motten zu bewahren . 159
Wunden, frische, schnell zu heilen . . . 188
Wurm am Finger zu kuriren . . . 172

Zahnfleisch, faules, zu kuriren 166
Zimmerluft, reine und gesunde zu machen . 201
Zitronen frisch zu erhalten 175
Zitronengelb zu färben 76
Zungen einzupöckeln 45
Zungen besonders gut zu räuchern . . 47
Zwetschgen einzumachen 26
Zwetschgen im Dunst einzusieden . . . 30
Zwetschgenlatwerge. 142

Nro. 1. Gute Seife in der Haushaltung selbst zu verfertigen.

Seife besteht aus ausgepreßten Oehlen, Fett und Laugensalz, welche durchs Kochen mit einander verbunden werden. Als Laugensalz bedient man sich der sogenannten Potasche oder einer guten Holzasche, und wählet von beiden diejenige, womit man am wohlfeilsten die Seife verfertigen kann. In unsern Gegenden, wo viel Holz gebrannt wird, wird blos Holzasche zur Seife genommen, dagegen man in Ländern, wo Steinkohlen und andere Materialien zur Feuerung genommen werden müssen, genöthiget ist, sich der Potasche zu bedienen. Von Potasche gesottene Seife ist zwar theurer, aber dagegen auch weit weisser, reiner und besser. Ehe man das Sieden der Seife anfangen kann, muß man alle dazu nöthigen Geräthschaften bei der Hand haben. Diese sind: ein grosses Laugenfaß, die darein gehörige Unterlage, nebst dem dazu gehörigen Boden, etwas Stroh, ein Paar Schaufeln, verschiedene Gefäße zur Aufbewahrung der Lauge, ein grosser Kessel und ein langes hölzernes Rührscheid. Die Größe des Laugenfasses hängt von der Menge der Asche ab, die zum Seifensieden genommen werden soll. Es ist aber nicht nothwendig, daß man, wenn

man nur Seife sieden will, hiezu ein eigenes Faß nehme; dies ist nur in großen Haushaltungen nöthig, in kleineren kann man sich auch anderer hölzener Gefäße bedienen, nur müssen sie ebenfalls mit einem Zapfen, einer Unterlage und einem Boden versehen seyn, und dann verrichten sie die erforderlichen Dienste eben so gut, wie die eigentlichen Laugenfässer selbst.

Es geben nicht alle Holzarten zu diesem Gebrauche gleich gute Asche; die von hartem, vorzüglich die von Weißbuchenholz, ist dazu am besten. Indeß kann doch jede dazu gebraucht werden, nur muß man von der Asche, welche von Tannen und ähnlichem weichem Holze gebrannt worden, mehr nehmen, als von hartem Holze.

Man setzt zuerst das Laugenfaß auf folgende Art in Ordnung: Das Faß, in dessen Boden ein Loch gebohrt seyn muß, wird auf Böcken so hoch gestellt, daß ein anderes Gefäß, in welches die Lauge ablaufen soll, füglich darunter gesetzt werden kann. In das Faß selbst aber legt man ein handbreit hohes Kreuz oder eben so hohe Querhölzer, und hierauf einen andern mit vielen Löchern versehenen Boden, der in den innern Umfang des Fasses genau passen muß, damit die Asche nicht durchfallen kann.

Da dieses aber wegen der in diesem Boden befindlichen Löchern dennoch geschehen würde: so belegt man diesen Boden 2 Finger hoch mit Stroh, damit man sicher ist, daß keine Asche mit durchlaufe, und die Lauge trübe machen kann. Uebrigens mag das Laugenfaß größer oder kleiner seyn, so ist doch das Verfahren bei der Bereitung der

Seife, wie auch das Verhältniß der übrigen dazu erforderlichen Sachen immer das nämliche, nur daß man bei einem kleinen Fasse weniger, bei einem grossen Fasse aber mehr Seife auf ein Mal machen kann. Hat man nur ein Faß von dieser Grösse und hinlänglich gute Asche: so reinigt man einen mit Steinplatten belegten oder gedielten Plaz, der aber groß genug seyn muß, um die Asche und den Kalk gut untereinander mischen zu können. Auf diesen Platz schüttet man eine beliebige Menge Asche, die man vorher, um sie von allem Unrath zu reinigen, fein durchgesiebt hat, besprengt sie mit Wasser mittels einer Gießkanne, bis sie so feucht wird, daß man beinahe Ballen davon machen kann. Nun schaufelt ma. sie auf einen runden spitzigen Haufen, nimm von demselben die obere Spitze beinahe ganz bis zur Hälfte ab und bei Seite. In den zurückgebliebenen Haufen macht man eine Vertiefung, in die man den 10ten Theil gutgebrannten ungelöschten Kalk schüttet, den man vorher in Stücke geschlagen hat. Nun wird die von dem Haufen genommene und bei Seite gelegte Asche wieder darauf geschüttet, der Kalk gut damit bedeckt, und mit einer Schaufel gelinde fest geschlagen. Hierauf macht man mit einem Stocke einige Löcher in die Asche, bis auf den Kalk. In diese Löcher gießt man nach und nach so viel Wasser, bis der Kalk sich abgelöscht, und zu Pulver zerfallen ist. Sobald das Wasser hinein gegossen ist, muß das Loch zugedrückt werden, und wenn durch das Löschen des Kalkes in dem Haufen Ritzen entstehen, durch welche der

Kalkdampf dringt: so müssen sie sogleich wieder zugedrückt werden. Um nun zu erfahren: ob der Kalk sich genug gelöscht hat, nimmt man ein dünnes Stöckchen und durchsticht damit die Asche und den Kalk; findet man nirgends Widerstand, und bemerkt keine harten Stücke: so bedarf es keines Wassergießens mehr; fühlt man aber, daß noch ungelöschte Stücke vorhanden sind: so macht man an den Orten, wo man sie bemerkt, von neuem einige Löcher in die Asche, gießt Wasser hinein, und drückt sie wieder zu. Dies wiederhohlt man so lange, bis man findet, daß der Kalk in den Haufen durchgängig zerfallen ist. Dann schaufelt man den ganzen Haufen so lange durcheinander, bis Kalk und Asche wohl mit einander vermischt sind. Wenn dieses geschehen ist, wird die Mischung in das bereits zurecht gestellte Laugenfaß gethan, und während dem Hineinschütten mit einem hölzernen Stößel derb eingestampft. Endlich wird der Zapfen fest gemacht, unter das Zapfenloch ein Gefäß gestellt, und auf die Asche so viel Wasser gegossen, bis man siehet, daß sie nach langem Warten nicht mehr anziehet, das Wasser hingegen über der Asche stehen bleibt. Nun läßt man alles die Nacht über ruhig stehen, und zapft den folgenden Morgen die sich gesammelte Lauge in ein Gefäß rein ab, und bezeichnet die erhaltene Lauge mit Nro. 1. Auf die Asche im Laugenfasse gießt man nun von neuem wieder so viel Wasser, bis es nicht mehr einziehen will, läßt alles wieder 8 bis 9 Stunden stehen, zapft dann die Lauge wieder in ein anderes Gefäß, und bezeichnet es mit

Nro. 2. Das Aufgiessen des Wassers kann noch zwey bis drey Male wiederholt werden, nur muß man die jedes Mal erhaltene Lauge besonders aufheben und bezeichnen.*) Wenn man nun auf vorbeschriebene Art die Lauge bereitet, jeden Aufguß besonders gesetzt, und zur Vermeidung des Irrthums mit Zahlen die Gefäße bezeichnet hat, so kann man mit dem Sieden den Anfang machen. Vorher aber muß man sehen, daß der Kessel, in dem man sieden will, die gehörige Größe habe, damit die Seife, wenn sie während dem Sieden in die Höhe steigt, nicht überlaufe. Der Kessel muß daher wenigstens vier Male so viel halten, als man auf ein Mal Lauge zum Sieden einschüttet. Ist man nun mit einem solchen Kessel versehen, so mißt man die Lauge, welche mit Nro. 1. bezeichnet ist, gießt sie in den Kessel, wirft zu jeden 3 Maß Lauge, die man hineingegossen hat, 2 Pfund Unschlitt, und schüttet, wenn die Lauge zu stark wäre, noch einiges Wasser, oder welches noch besser ist, statt dessen von der letztern schwachen Lauge hinzu, weil die Seife zum Kochen ohnedies sehr wenig Feuchtigkeit haben würde. Es gehört nur ein wenig Ueberlegung und Erfahrung dazu, um zu wissen, wie viel man zugiessen müsse. So leicht kann man keinen grossen Fehler dabei begehen, wenn auch mehr zugegossen würde. In diesem Fall würde man die Masse nur ein wenig länger kochen las-

*) Ich selbst mische diese Laugen untereinander, und verstede sie auf Einmal, da die vorräthigen Gefässe dazu groß genug sind. Erspare zwar an Zeit, erhalte aber nicht so viel Seife.

sen, oder zur Scheidung derselben zuletzt noch ein paar Händevoll Salz hineinwerfen dürfen. Wenn nun Lauge und Unschlitt in dem Kessel sind, so zündet man das Feuer an. Während dem Kochen muß beständig jemand dabei stehen, und die Masse mit einem hölzernen Rührscheid umrühren, um das Anbrennen und das Ueberlaufen zu verhüten. Das Feuer muß gehörig unterhalten und zur Ersetzung der Feuchtigkeit von der letzten schwachen Lauge zuweilen nachgegossen werden. Wenn man dabei mit gehöriger Sorgfalt verfährt: so wird die Seife in einigen Stunden fertig seyn. Man erkennt diesen Zeitpunkt sehr leicht: 1) wenn man das Rührscheid aus der Seife herausnimmt, es ablaufen läßt und versucht, ob die abgelaufene und bereits ein wenig erkaltende Masse noch anklebt, wenn man die Hand an die abgelaufenen Fäden hält; 2) wenn die von dem Rührscheide ablaufende Masse sich in lange Fäden zieht; 3) wenn die Masse, nachdem man ein wenig davon in die Hand genommen und einige Tropfen Wasser dazu gegossen, indem man sie mit der flachen Hand reibt, sich in lange Fäden zieht; 4) wenn man etwas von der Masse nimmt und versucht, ob sie sich in Regen- oder Flußwasser gut auflöset, ohne daß sich die Fettigkeit scheidet, und ob sie aus einem leinenen oder andern Läppchen den Schmutz gut herausnimmt; 5) wenn sie sich in dem allerstärksten Branntwein ohne Bodensatz auflöst; 6) wenn, nachdem ein Löffelvoll von der Masse herausgenommen, auf ein Teller ge-

schüttet und etwas Salz darunter gemischt worden, die Feuchtigkeit sich sogleich davon absammelt und die Seife gerinnt; 7) wenn während dem Kochen grosse Blasen entstehen, die schwer zerplatzen, wenn sie mit Wasser gut schäumet, und wenn sie nicht mehr nach Lauge schmeckt. Hierbei ist zu bemerken, daß, wenn man bei der vierten Probe mit Wasser finden sollte, daß sich bei dem Auflösen einige Fettigkeit scheidet: so ist dieses ein Zeichen, daß man zu viel Unschlitt genommen hat. In diesem Falle gießt man nach Befinden, ob sich viel oder wenig scheidet, noch etwas Lauge nach, und kocht es noch ungefähr eine halbe Stunde länger. Zeigt es sich aber bei dem fünften Versuch mit dem Branntwein, daß sich nicht alles auflöst, sondern noch Pulver oder Salz zu Boden fällt: so beweiset dieses, daß zu viel Lauge genommen worden ist. Man wirft daher noch so viel Unschlitt hinein, als man für nöthig erachtet. Nach einem halbstündigen Kochen und wiederholten angeführten Proben wird man gleich sehen, ob es genug gewesen ist. Diese Proben werden zwar manchem weitläuftig nnd schwer scheinen; allein eine geringe Mühe und Aufmerksamkeit bei dem ersten Kochen wird die Sache erleichtern, und einige der angeführten Proben schon entbehrlich machen, daß man nach der 1sten, 3ten, 5ten und 6ten gleich erkennen wird, nicht allein ob die Seife fertig sey, sondern auch, ob ihr eins oder das andere, entweder an Unschlitt oder an Lauge noch fehle.

Zeigen die angestellten Proben, daß in der

Masse alles das gehörige Verhältniß hat, und die Seife fertig ist: so muß noch die dabei befindliche überflüßige Lauge und Feuchtigkeit davon geschieden werden. Hiezu, so wie auch um eine feste Seife zu bekommen, ist das beste Mittel, ein gehöriger Zusatz von Salz. Denn da das Salzwasser die Seife nicht auflöst, so scheidet sich das überflüßige Wasser sogleich von der Seife, sobald sich das in die Masse geschüttete Salz auflöst. Damit man aber nicht zu wenig und nicht zu viel Salz nimmt: so wird es nur nach und nach Handvollweise hinzugethan, und das Rührscheid öfters herausgezogen, da man denn an der herunterlaufenden Masse gleich sehen wird, ob die abgeschiedene Seife und Lauge jedes besonders, oder gleichsam wie marmorirt oder gleichförmig herunter fließt. Im ersten Falle ist Salz genug hinzugekommen, im letztern aber muß noch mehr hineingeworfen werden, bis sich die erste Anzeige einfindet. Auch untersucht man es dadurch, daß man mit einem grossen hölzernen Löffel aus dem Kessel von unten herauf etwas herausnimmt, und auf einen tiefen Teller gießt und erkalten läßt; es zeigt sich dann gleich, ob es Salz genug ist, und ob die Seife wohl gerathen. Wenn alles so weit fertig ist: so läßt man die Seife mit dem Salze noch einige Male aufkochen. Unterdessen hält man ein Waschfaß bereit, welches die gehörige Weite hat, daß die Seife weder in zu dünnen noch zu dichten Theilen gerinnt; belegt es inwendig mit einem angefeuchteten groben leinenen Tuche, füllt die Seife aus dem Kes-

sel in das Faß, läßt alles ruhig erkalten und bis auf den andern Tag stehen. Sind bei dem ganzen Verfahren alle gegebene Regeln genau befolgt worden: so muß man für jedes Pfund Unschlitt, das man dazu genommen hat, gewiß 2 1/4 auch wohl 3 Pfund Seife erhalten. Ist man auf diese Art mit dem Versieden der ersten Lauge fertig: so nimmt man die zweite: mißt sie in den Kessel und wirft zu jeden 2 Maß Lauge 1 Pfund Unschlitt, weil diese Lauge schon etwas schwächer ist, fängt das Kochen von neuem an, und bedient sich während desselben, eben so wie bei der ersten, der letzten ganz schwachen Lauge zum Nachgiessen. Glaubt man, daß alles genug gekocht habe, und die Seife fertig sey: so werden die schon oben angegebenen Proben angestellt, und wenn alles gut gerathen ist: so schüttet man mit der nämlichen Vorsicht Salz hinein. Geht anders kein Fehler dabei vor: so muß man eben so viel Seife erhalten, als von der ersten Lauge. Mit der 3ten und 4ten Lauge verfährt man eben so, und darf nicht befürchten, von jedem Pfund Unschlitt weniger Seife zu bekommen, als das erste Mal. Nur muß man, da die 3te Lauge schwächer als die 2te, und die 4te wieder schwächer als die 3te ist, von der 3ten Lauge 2 1/2 und von der 4ten 3 1/2 Maß auf jedes Pfund Unschlitt nehmen. Alles unreine Fett und alle gesammelte Knochen sind ebenfalls hiezu zu gebrauchen, und liefern, wenn sie gehörig behandelt werden, eine recht gute und schöne Seife. Wie

viel man von solchem unreinen Fett und Knochen auf eine Maß Lauge zu nehmen habe, läßt sich nicht bestimmen, weil es in Rücksicht der Unreinigkeiten bald besser, bald schlechter ist. Hat man überflüßige Lauge: so nimmt man sie zu diesem Fett und Knochen, und verfährt damit nach obigen Regeln. Wäre aber keine Lauge mehr vorhanden: so gebraucht man dazu die Unterlauge, die man bei dem Seifekochen übrig behalten hat, kocht mit dieser zuerst die Knochen recht gut aus, welches mit guter Lauge eben auch geschehen müßte, nimmt alsdann die Knochen heraus, und thut dagegen das alte gesammelte Fett hinein. Ist wegen Mangel der Knochen und des Fettes die Lauge nicht hinlänglich, die Seife damit fertig zu sieden: so thut man die ganze Masse in ein Gefäß, verwahrt es mit einem Deckel und hebt es auf, bis man wieder Seife kocht, da man alsdann entweder etwas gute Lauge zusetzt, oder die wieder erhaltene dazu anwendet, und es von neuem kocht. Die von solchem gesammelten unreinen Fett und Knochen verfertigte Seife giebt der von reinem Unschlitt an Güte wenig nach.

Unsere gemeine Hausseife hat aber noch die mehreste Zeit einen vielen Personen sehr unangenehmen Geruch, den man beym Sieden derselben nicht leicht ohne fremden Zusatz wegbringen kann. Weil dieses aber die Seife vertheuert und sie in Absicht des Nutzens nicht verbessert, so läßt man sie lieber, wie sie ist. Soll sie aber zum Waschen des Körpers oder zum Barbieren gebraucht werden: so ist es doch angenehm, wenn

die Seife entweder von diesem widrigen Geruche befreyt, oder noch mit andern wohlriechenden Sachen vermischt ist. Ich will also noch die Bereitungsart einer solchen Seifen beifügen, nämlich

2. Eine wohlriechende Seife zu machen.

Man nimmt ein halb Pfund gute Seife, schabt sie klein, und läßt sie in reinem Wasser oder auch in Rosenwasser zwei Tage hindurch weichen, gießt das Wasser behutsam ab, zerstößt 3 Loth abgezogene süsse und 1 Loth abgezogene bittere Mandeln mit 16 Loth Milch und 16 Loth Rosenwasser, oder statt dessen Lavendel oder ein anderes wohlriechendes Wasser, ganz fein, mischt dieses alles nebst 1/2 Loth Weinsteinsalz zusammen, schüttet es in einen Topf, und setzt es über ein ganz gelindes Kohlfeuer, rührt es fleißig um, damit die Seife sich nicht ansetze und anbrenne, so lange, bis ein guter Theil der Feuchtigkeit abgeraucht ist und die Seife in die Höhe steiget. Hierauf gießt man die Seife in Formen oder in andere Kästchen, deren Boden und Seiten mit einem feuchten leinenen Tuch belegt seyn müssen, damit die Seife sich nicht ansetze. Nach dem Erkalten wird sie herausgenommen, das leinene Tuch abgezogen, und die Seife in beliebige Stücke zerschnitten.

3. Lichter zu ziehen.

So vortheilhaft es ist, sich den nöthigen Vorrath von Seife selbst zu sieden, eben so nützlich ist es auch, wenn man sich seine Lichter selbst ziehen oder gießen kann. Hierzu bedarf es schon

weniger Umstände, auch weniger Kunst, als zu jenem Geschäfte erfordert ward; und es ist also leicht einen Versuch damit zu machen, um sich von den Vortheilen desselben zu überzeugen.

Bei dem Lichtziehen sind die Dochte und der Talg die vornehmsten Stücke, welche man nöthig hat. Der Docht kann entweder von baumwollenem oder flächsenem Garne gemacht werden. Von flächsenem Garne brennen die Lichter länger, von baumwollenem aber heller. Von dem Dochte hängt die Güte der Lichter mit ab. Die Faden dazu, sie mögen baumwollene oder leinene seyn, müssen alle eben nicht zu locker, auch nicht zu fest gesponnen, und ohne alle Knoten, fremde Körper und Unreinigkeiten seyn; und müssen, wenn sie in Dochte zusammengelegt, mit der Dicke des Lichts im Verhältniß stehen. Je nachdem die Lichter dicker oder dünner werden sollen: so werden auch 6, 8, 10 bis 12 Fäden zusammengenommen. Des Nutzens halber bestreicht man die Dochte gern mit Wachs und Talg; taucht sie auch wohl, damit sie besser brennen in Spiritus, worinn Kampfer aufgelöst ist, und läßt sie wieder trocknen. Durch das Bestreichen der Dochte mit Wachs oder Talg verhindert man, daß die Lichter nicht fackeln oder ablaufen; und durch das Eintauchen in Spiritus bringt man zuwege, daß sie heller brennen. Wenn man einen grossen Vorrath von Lichtern ziehen, und den übeln Geruch, den alte Lichter beim Brennen haben, verhindern und machen will, daß sie sparsam brennen sollen: so kann beides dadurch zuwege gebracht

werden, wenn die Dochte vor dem Ziehen in scharfen Weinessig gelegt und hernach wieder getrocknet werden.

Was das zum Lichtziehen erforderliche Talg anbelangt: so ist das Rindertalg allein zu schmierig, das Hammeltalg aber zu hart und bröcklich. Schmelzt man aber beide in gleichen Theilen zusammen: so wird eines des andern Fehler verbessern. Allein es scheinet doch besser zu seyn, zu gezogenen Lichtern etwas mehr Rindertalg, und zu gegossenen etwas mehr Hammeltalg zu nehmen.

Man hüte sich aber vor altem stinkenden Talg: ingleichen nehme man keins von krepierten, oder von mit Brey oder warmen Futter gemästetem Vieh, da es zu Lichtern nichts taugt. Nierentalg ist dazu das beste. Damit man nun hierinn nicht betrogen werde: so ist es am rathsamsten, man kauft vom Schlächter vorher Talg, und schmelzt es selbst über ganz gelindem Feuer. Beym Schmelzen, (wenn das Talg zu nichts anders bestimmt ist), kann man, ausser etwas Wasser, das Anbrennen zu verhindern, auch ein wenig Allaun und Salz mit hinein werfen, dadurch wird das Talg reiner und weisser werden. Wer auf die Weisse nicht achtet, kann auch Harz (Pech) darunter mischen

Viele suchen das Talg durch Zusatz zu verbessern oder härter zu machen, daß die Lichter länger brennen sollen; so werden z. B. Salpeter, Urin, Salmiak, Salz, Marienglas, Gips, Alabaster, Kalk, Leim und dergleichen Dinge mehr dazu angewandt. Allein dergleichen Sa-

chen kosten mehr als sie Vortheil stiften, und durch Manches wird den Lichtern mehr geschadet als genützt.

Hat man nun beides, Talg und Dochte in Bereitschaft, so wird zum Ziehen und Gießen der Lichter selbst geschritten. Macht man gezogene Lichter: so werden dazu einige viereckigte, schmale, tiefe oben weit und unten enge, gewöhnlich hölzerne, kupferne oder thönerne Geschirre, das zerlassene Talg darinn einzufüllen und warm zu erhalten, erfodert. An deren statt hat man auch schmale tief ausgehauene Tröge von Eichen- und anderm Holze zu eben diesem Bedarf, oder, wenn man alle dergleichen Geschirre nicht hat: so kann man sich auch mit einem tiefen irdenen oder kupfernen Topf behelfen.

Wenn man nun ein oder das andere Gefäß dazu bestimmt hat: so gießt man etwas Wasser hinein; es muß dieses aber nicht allein siedendes seyn, sondern man muß auch durch untergesetzte Kohlen dafür sorgen, daß das auf das Wasser gegossene fließende Talg nicht wieder stocke.

Die zubereiteten Dochte, die oben eine Schleife haben, werden durch dieselbe an Stäbchen angereihet, und zwar so, das ein jeder zwei Finger breit von dem andern abhängt, damit sie beim Eintauchen nicht zusammenkleben. Nebstdem macht man vermittelst zweier Latten, Tische oder auf eine andere Art ein Gerüste, woran man die angetauchten Lichter an ihren Stäben hängen, kann. Dann werden die Stäbe mit den Dochten (in jeder Hand einen) genommen, und die Dochte bis an die Stäbe in das fließende Talg

hinein gelassen, und in gleichem Zuge wieder heraus gezogen, ein wenig über dem Talg zum Abkühlen gehalten, dann noch einmal eingetunkt, und auf das Gerüste gehangen. Wenn man mit allen Stäben herum ist: so fängt man mit dem ersten wieder an, und wiederholt diese Arbeit so lange, bis die Lichter die gehörige Dicke erhalten haben. Dabei muß man dahin sehen, daß es nicht an Talg fehle, weswegen immer von Zeit zu Zeit zerlassenes Unschlitt nachgetragen werden muß, indem sonst die Lichter zuletzt das Wasser berühren, wovon denn beim Brennen ein Knistern und Spritzen entsteht.

Die Lichter bekommen bei dem Ziehen alle unten von dem abtriefenden und gerinnenden Talg eine Spitze. Ehe noch die Lichter fertig werden, schneidet man die Spitze mit einem scharfen Messer über einer Schüssel oder Molde ab, dann werden sie noch einmal gezogen, oder in das Talg eingetaucht, davon bekommen sie ihre Rundung am untern Ende. Wenn man kein anderes als ein rundes Gefäß hat, das geschmolzene Talg warm zu halten: so würden die Stäbe unbequem seyn; man kann alsdann die Dochte an einen Reifen, der etwas kleiner als der innere Umfang des Kessels oder Topfs ist, hängen, besser man nimmt ein rundes Brett, bohret darein viele Löcher, jedes aber zwei Finger breit von dem andern. Durch diese Löcher werden die Dachte mit ihren Schleifen gezogen, und vermittelst kleiner durchgestochener Stäbchen befestigt. Die Bretter oder jene Reifen aufzuhängen, ist es sehr bequem, wenn sie zwei Handhaben oder Ohren ha-

ben. Wenn die Lichter fertig sind, werden sie in einem mit Stroh auf dem Boden versehenen Kasten verwahret, worinn sie sich länger halten, als wenn sie hängen.

4. Lichter zu gießen.

Zu den gegossenen Lichtern hat man blecherne, gläserne und zinnerne Formen. Die ersten sind beim Gießen die bequemsten, weil mehr als eine Form zusammenhängen, sie sind aber nicht so proportionirt. Die zinnernen sind besser, weil sie eben sind, und alle Lichter gleich werden. Die gläsernen würden die besten seyn, wenn sie nur nicht so unbequem zum Gießen wären. Man hat auch hölzerne, die müssen aber sehr reinlich gehalten, und vor dem Gebrauch mit Baumöl ausgestrichen werden. Sie haben oben einen Rand nebst einem Häckchen, welches, wenn es herumgedrehet wird, bis in die Mitte reicht, und unten mit einem kleinen Loche versehen ist. Wenn der Docht durch solche Form mitten durchgezogen, und oben an dem Häckchen, unten aber in dem kleinen Loche befestiget ist: so werden sie so zubereitet, in die Löcher eines runden Tisches oder Brettes hineingesteckt, auf dessen Oberfläche der Stand der Form ruhet: alsdann wird mit einer blechernen Gießkanne das flüßige Talg hineingegossen, und wenn dasselbe hart und kalt geworden, herausgezogen, oder, wenn es nicht gut herausgehen will, die Forme etwas in warmes Wasser gehalten.

Nächst diesen hat man noch andere hölzerne Lichtformen, welche vom Tischler verfertiget werden,

den, und wenn sie schön polirt, die besten sind, weil man an 20 und mehr oder weniger Lichter mit einem Male gießen kann; denn man hat darinn doppelte Reihen Röhren, und zuweilen von grossen, mittlern und kleinen Lichtern in einer Form. Diese Formen werden durch Schrauben zusammengehalten und geöffnet; unten sind Häckchen von starkem Drath, woran der unterste Theil des Dochts angehangen, angezogen und oben beim Eingusse, Einschnitte, wo das andere Ende des Dochts ist, eingeklemmt wird.

Wenn man Lichter gießt, muß man ja darnach sehen, daß man die rechte Zeit mit Eingiessen des Talgs treffe. Denn ist es zu warm, so hängt es sich an die Form, ist es zu kalt, so wird das Talg an den Lichtern nicht zusammenhängen. Der rechte Zeitpunkt ist, wenn das Talg in der Pfanne an den Seiten will anfangen zu gerinnen. Wenn man also einen schmalen weißen Ring an der Seite wahrnimmt, dann eilt man mit dem Eingießen des Talgs in die Formen, die man bis oben anfüllet, und nachher ganz gelinde ein wenig schüttelt. Die so gefüllten Formen stellt man an einen kühlen Ort hin, und nimmt des andern Tages, im Winter aber noch eher, die Lichter heraus. Nachdem man am Ende das überflüßige Talg abgeschnitten hat, werden sie völlig verputzt und so aufbewahret.

Wegen des langsamen Erkaltens des Talgs ist es nicht rathsam im Sommer weder Lichter zu ziehen noch zu gießen; die beste Zeit dazu ist im Winter, wo es nicht sehr frieret; denn, wenn

die Kälte zu groß ist, so zerbersten entweder die Lichter sehr leicht, oder von den gegossenen bleiben gar, wenn das Talg gefrieret, Stücke in den Formen sitzen, so wie sie hingegen in der warmen Jahrszeit wieder schwer herauszubringen sind.

Wenn das Talg öfters warm gemacht wird: so verliert es viel von seiner schönen weissen Farbe: um es nun nicht so oft schmelzen zu dürfen: so läßt man jedesmal nur so viel zerfließen, als zur Anfüllung der Formen nöthig ist, damit das Braunwerden des Talges verhindert werde.

Von recht guten Talglichtern wird verlangt, daß sie hell, langsam und stille brennen, nicht knistern oder fackeln; daß sich keine sogenannte Räuber ansetzen, daß sie nicht ablaufen, daß der Docht und das Talg zugleich verbrenne, daß sie nicht stinken oder stark rauchen, in der Kälte nicht zerspringen oder zerbröckeln, oben eben so dick als unten sind, daß der Docht überall mitten durchgehe, daß sie nicht schmierig anzufassen sind, und daß das Talg eine schöne weisse Farbe habe; die sie, wenn das Talg nicht angebrannt gewesen ist, einen Monat nachher, da sie gegossen oder gezogen worden, nach und nach erhalten müssen.

5. Bereitung eines sehr guten Essigs.

(Nach der Methode des M. Chaptal.)

Bei allem Essig, es sey Wein- Bier- Obst- Möhren- Sirup- Honig- oder Zuckeressig, wenn er gut seyn und sich lange halten soll, kommt es

vorzüglich auf die Essigmutter und auf die Wärme an. Die Essigmutter ist dasjenige Mittel, welches die sauere Gährung, durch welche der Essig entsteht, hervorbringt, und die Wärme unterhält diese Gährung. Zur Essigmutter nimmt man frischgebackene oder auch geröstete Brodrinde, weicht sie in konzentrirtem Essig, läßt sie wieder trocknen, und wiederholt dieses drei bis vier Male. Diese Rinde wirft man in das Gefäß, worinn der Essig angestellt werden soll. Es ist auch gut, wenn das Gefäß vorher mit konzentrirtem Essig ausgespült und durchsäuert wird. Nun gießt man den verdorbenen Wein und dergleichen, was zu Essig werden soll, darauf, man muß aber den Wein vorher aufsieden, und wieder abkühlen lassen. Ist es Bier, so kühlt man zuvor glühendes Eisen darinn ab, damit ihm das Bittere und der Hopfengeschmack benommen wird. Das Gefäß setzt man nun in eine mäßige Wärme, und rüttelt es täglich etliche Male um, bis der Essig sauer genug ist. Je heller der Wein oder das Bier ist, desto besser und konzentrirter wird der Essig. Ist er sauer und scharf genug: so zieht man ihn klar von dem Gefäße ab und gießt denselben (um ihn mehrere Jahre aufzubewahren, damit er nichts an seiner Säure verliert) in einem gut verzinnten Kessel, läßt ihn darinn über einem starken Feuer aufwallen, und füllt ihn hierauf in Bouteillen, welche man, nachdem sie gut verkorkt sind, in den Keller bringt.

Einen Theil des Essigs läßt man mit der

Essigmutter in dem Gefäß, welches an einem warmen Orte stehen bleibt, wenn man nun immer so viel abgekochtes Bier oder Wein nachfüllt, als man Essig davon nimmt: so geht der Essig in einer Wirthschaft niemals aus.

Auf eben genannte Art kann man auch aus den schlechtesten sauern und halbverfaulten Aepfeln und anderm Obste einen guten Essig machen, wenn man den rein ausgepreßten Saft rein ausgähren läßt, bis er helle geworden, und ihn dann in mit konzentrirtem Essig wohl ausgespülten Fässern mit einer Essigmutter nach obiger Anweisung anstellet.

6. Gewürz- Kräuter- und Bertramessig.

Man nimmt Gewürz, Kräuter oder Bertram in eine Flasche, gießt guten Essig u. s. w. darauf, und setzt ihn an die Sonne, daß er distilliret. Wenn die Sachen weiß geworden: so nehme man sie heraus und gebe frische dafür hinein. So lange dieser Essig an der Sonne steht, darf die Flasche nicht fest zugebunden werden, und wenn man ihn aus der Sonne thut: so müssen die Kräuter herausgenommen werden, sonst verdirbt der ganze Essig.

7. Essig gut zu erhalten und zu verstärken.

Da der Essig immer eine der vorzüglichsten Sachen in einer Haushaltung ist: so muß man besonders darauf Acht haben, daß dieser durch eine unachtsame Behandlung nicht schwach

und verdorben wird. Einem beinahe schon verdorbenen Essig aufzuhelfen, und ihn zu seiner vorigen Güte zu bringen, ist wohl das leichteste und wohlfeileste Mittel, wenn man von etlichen unzeitigen Trauben, da sie eben anfangen weich zu werden, die Beeren abzupfet, sie ein wenig zerdrückt, und in den Essig wirft: in kurzem wird sich der Essig erholen und auch verstärken. Das Leichteste, den Essig immer gut zu erhalten, ist, daß man das Essigfäßl nie zu sehr ausleert, und jederzeit das Abgängige mit Wein oder Bier ersetzt.

Vom Einmachen.

Hiebei ist zu bemerken, daß Frauenzimmer diese Arbeit zu gewissen Zeiten nicht vornehmen dürfen, wenn die Früchten nicht verderben sollen.

8. Kirschen einzumachen.

Dazu nimmt man gute reife, doch nicht überreife Kirschen, die noch alle grüne Stiele haben müssen, welche man mit einer Scheere etwas über die Hälfte abkürzet. Unterdessen koche man recht guten, klaren starken Weinessig, und lasse ihn wieder erkalten. Wann beides geschehen ist, nimmt man ein zu den Kirschen hinlänglich grosses Zuckerglas, streuet auf den Boden desselben geriebenen Zucker, Nelken und etwas Zimmt, dann wird eine Schicht Kirschen darauf gelegt; über diese wieder Zucker, Zimmt und Nelken; dann wieder eine Lage Kirschen, und so schichtweise fortgefahren, bis das Glas voll ist. Dann

wird das Glas mit dem erkalteten Weinessig angefüllt, zugebunden und aufbewahrt. Ist der Essig gut gewesen: so ist man sicher, daß die Kirschen nicht verderben werden. Eine kleine Abweichung ist es, wenn man den Zucker mit dem Essig kochen will; dann streuet man nur etwas Gewürz zwischen die Kirschen, und gießt den Essig mit dem Zucker, wenn beides kalt geworden ist, darüber. Auf ein Quart Essig pflegt man ein halb Pfund Zucker zu nehmen. Beide Arten einzumachen sind gleich gut, nur hüte man sich, daß man weder auf die erste noch letzte Art den Essig warm aufgieße, denn dadurch würden die Kirschen zusammenschrumpfen.

9. Pflaumen einzumachen.

Pflaumen werden mit Handschuhen behutsam vom Baume abgepflückt und einige mit einem Stifte durchstochen. In diese Löcher steckt man alsdann Stückchen zerspaltenen Zimts und getheilter Nelken, legt die Pflaumen in Gläser, und gießt gekochten und wieder erkalteten scharfen Weinessig, in welchem auf jedes Quart 12 Loth Zucker mitgekocht worden, darüber.

10. Deutsche Kappern oder die Blühknospen vom Pfriemkraut, indianischem Kresse, die von den Butterblumen u. dergl. einzumachen.

Diese werden eingemacht, da sie noch ganz klein sind, sonst springen sie auf. Zuerst kocht

man sie in Weinessig mit ein wenig Salz gelinde auf, gleich nach dem Kochen kühlet man sie ab, damit sie grün bleiben; wenn sie endlich völlig kalt geworden sind, wird frischer Weinessig darüber gegossen. Wenn sie zu Speisen gebraucht werden: so ist zu rathen, sie erst beim Anrichten daran zu thun.

11. Unreife Kornelkirschen, die den Oliven an Geschmack u. Farbe gleichen, einzumachen.

Sobald die Kornelkirschen an den Bäumen anfangen roth zu werden, läßt man die größten und rundesten davon abpflücken, und etwas welk werden, ehe man sie einmacht. Das Gefäß, welches man zum Einmachen nehmen will, wird mit Wasser angefüllt, worinn so viel Salz aufgelöset werden muß, als das Wasser aufnehmen kann. In dieses Wasser legt man die Kornelkirschen, und zwar, wenn sie den Oliven ähnlich seyn sollen, ungekocht; wer sie aber nicht so hart haben will, der kann sie etwas aufkochen, zwischen die Kirschen kann man etwas grünen Fenchel und einige Lorbeerblätter legen.

12. Gurken mit Gewürz und Essig einzumachen.

Ganz kleine ungewaschene Gurken werden zuvor abgeputzt und einen halben Tag in den Keller gesetzt, darauf zurerst mit Salz und hernach mit einer reinen Serviette sauber und

trocken abgerieben. Darauf legt man sie in einen Topf, gießt kochenden Essig darauf, und läßt alles 3 bis 4 Tage stehen. Dann kocht man Weinessig so viel man nöthig hat in einem Kessel, und läßt ihn erkalten. Unterdessen nimmt man die in dem Essig gewesenen Gurken, schüttet sie mit dem Essig, worinn sie vorher lagen, in einen Kessel, und kocht unter stetem Umrühren beides auf. Sobald sie kochen, nimmt man die Gurken vom Feuer, gießt den Essig, worinn sie gekocht werden, durch einen Durchschlag davon ab. Wenn sie kalt geworden, legt man eine Schicht in ein Zuckerglas, streuet Pfeffer, Muskatnuß, klein geschnittenen Meerrettig, Lorbeerblätter und grünen Gurgume, dann wieder eine Schicht Gurken und abermals obige Gewürze darüber, und so fährt man fort, bis das Glas voll ist. Zuletzt gießt man den gekochten und wieder erkalteten Weinessig darüber, bindet das Gefäß fest zu, und hebt es an einem nicht zu warmem Orte auf. Nimmt man zum Gebrauch etwas heraus, so muß es mit einem silbernen Löffel geschehen, nie aber mit den Händen, weil dadurch die Gurken leicht verderben. Auch kann man Gurken noch auf eine andere Art einmachen. Man wässert nämlich gute kleine Gurken 24 Stunden lang ein und wäscht sie wohl ab. Dann macht man von Salz und Wasser eine recht starke Salzsohle. In diese werden die Gurken 6 bis 8 Tage eingelegt. Nach Verfließung dieser Zeit gießt man die Sohle ab, legt die Gurken mit

Lorbeerblätter, Dill und englischem Gewürz Schicht auf Schicht in ein Glas oder in einen gutglasirten irdenen Topf, und gießt guten, scharfen, abgekochten und wieder erkalteten Weinessig darüber, beschwert die Gurken mit einem Deckel oder Stein, oder mit irgend einem andern Dinge, damit sie stets von dem Essig bedeckt bleiben, und hebt sie so auf.

13. Schampions einzumachen.

Es werden die Stiele davon abgeschnitten, und die grossen Schampions gespalten, die kleinen aber nicht. Hierauf läßt man Wasser mit Salz kochen, wo die Schampions hineingeschüttet und ein wenig mit aufgekocht werden. Dann nimmt man sie heraus, und läßt das Wasser durch einen Durchschlag davon ablaufen oder drückt es auch ganz gelinde aus. Unterdessen kocht man scharfen Weinessig mit etwas Muskatenblumen, Nelken, Pfeffer und Lorbeerblättern, schütte die Schampions hinein, und läßt sie noch einmal damit aufwallen. Dann nimmt man alles vom Feuer, läßt es erkalten, und schüttet es in Zuckergläser. Nach zwei oder drei Tagen läßt man etwas reines Hammeltalg (Unschlitt) zergehen, gießt es darüber, bindet die Gläser fest zu, und stellet sie insgesammt an einen kühlen Ort. Man kann sie auch, wenn sie gekocht und ausgedrückt sind, mit dem Gewürz vermischt, in Zuckergläser thun. Zu dem Ende legt man erst eine Lage frischer Lorbeerblätter mit gestossenem Pfeffer und ganzen Muskatblumen, darauf eine Lage

Schampions, auf diese abermals eine Lage Lorbeerblätter und Gewürz, und so schichtweise fort, bis die Gläser voll genug sind. Dann gießt man den gekochten und wieder kalt gewordenen Weinessig darauf, und über das zerlassene reines Hammeltalg.

14. Weichseln in Essig einzumachen.

Man schneide die Stängel von den Weichseln bis auf ein wenig weg, richte dann in ein Glas, soviel Weichseln eben soviel Zucker; dann nimmt man guten Weinessig, läßt ihn sieden, bindet in ein leinenes Fleckel ganze Neiken und Zimmt, und läßt es mit sieden, nun muß der Essig kalt werden, und man gießt ihn an einem kühlen Ort; wenn der Essig in der Höhe käumig wird: so müßte man ihn dichter einsieden.

15. Zwetschgen einzumachen.

Diese werden eben so wie vorige Weichseln eingemacht.

16. Spargel in Essig einzumachen.

Man schneide das Harte von den gepuzten Spargeln, bringe sie in eine Reine, schütte siedenden Essig darüber, und lasse sie erkalten, nehme die Spargeln heraus auf ein reines Tuch und lasse sie trocken werden, dann schlichte sie in ein reines Gefäß, besprenge sie mit ein wenig Salz, und giesse etwas Oel und frischen Weinessig darüber, auch ein wenig Pfeffer und klein gewiegte Kappern kön-

nen darunter gethan werden; die Soß muß darüber ausgehen, und das Gefäß wohl verschlossen werden. Will man sodann eine zum Gebrauch als Salat haben, so nehme man, so viel man will, heraus, siede sie im Wasser; lasse sie erkalten und mache sie mit Essig und Oel an.

Auf diese Weise ist nun gezeigt worden, wie man verschiedene Früchte im Weinessig aufbewahrt. Jetzt wollen wir beschreiben, wie man eben diesen Zweck auch mit Zucker erreichen kann.

17. Glaskirschen einzusieden.

Man nimmt die Kirschen, die aber nicht überreif seyn dürfen, und macht die Kerne heraus. Die Kirschen werden dann gewogen, und zu jedem Pfunde wird ein halb Pfund Zucker genommen. Den Zucker, auf den man ein wenig Wasser gießt, läßt man in einer saubern verzinnten Pfanne aufm Kohlfeuer so lange kochen, bis er anfangt steif zu werden, das Unreine muß inzwischen abgeschöpft werden. Dann thut man die Kirschen hinein, und läßt sie mitkochen, bis alles anfängt dicht zu werden, wozu ungefähr 2 Stunden erfoderlich sind.

18. Johannisbeeren einzusieden.

Man koche zu 3 Pfund Johannisbeeren 2 Pfund Zucker mit ein wenig Wasser aufm Kohlfeuer so lange, bis man mit einem silbernen Löffel Fäden ziehen kann, und schäume

ihn mit dem Löffel fleißig ab. Wenn man also Fäden ziehen kann: so rühre man die Johannisbeeren darein, lasse sie kochen bis sie einschrumpfen, fasse sie dann mit einem reinen Schaumlöffel heraus auf eine porzelainene Schüssel, decke sie zu, damit sie Niemand so leicht antaste, lasse den Saft so lange aufm Kohlfeuer sieden bis man wieder Fäden ziehen kann, rühre die Johannisbeere mit einem silbernen Löffel wieder darunter und lasse sie sieden bis sie anfangen bräunlich zu werden. Nun stelle man sie sogleich von der Glut auf den kalten Boden, decke sie mit einem Bogen Papier zu, damit sie rein bleiben und nicht verderben. Man braucht dazu 4 Stunden, wenn sie recht werden sollen. Nun bringt man sie in ein reines Glas, bindet sie mit Papier zu, sticht oben mit einem Sperl einige kleine Löchelchen, stellet sie an einen temperirten Ort, und gebraucht davon nur mit einem silbernen Löffel.

19. Maulbeeren einzusieden.

Diese werden eben so eingesotten, wie vorige Johannisbeeren.

20. Aprikosen und Pfirsich einzumachen.

Diese werden ebenfalls geschält, und die Kerne herausgenommen. Dann nimmt man eben so viel Zucker, als man Aprikosen dem Gewichte nach hat, läßt ihn im Wasser aufkochen, legt die Aprikosen dann darein und läßt sie ein Paarmal mit aufkochen, dann werden sie

herausgenommen, und, nachdem sie erkaltet, in Gläser gethan, den Zucker gießt man über die Aprikosen in den Gläsern. Wann nach einigen Tagen der Zucker wieder wässerig oder dünn geworden, wird er eben so, wie bei den Birnen wieder aufgekocht, und das so lange wiederholt, bis er dicht bleibt. Eben so verfährt man auch bei dem Einmachen der Pfirsichen.

21. Weichseln oder Kirschen einzusieden.

Man löst die Weichseln oder Kirschen von den Stielen, und die Kerne davon aus, nimmt auf zwei Pfund Weichseln eben so viel Zucker in eine messingene Pfanne oder in einen Einsiedekessel, läßt ihn aufm Kohlfeuer sieden, schäumt ihn gut ab, und wenn er rein ist: so giebt man die Weichseln darein, läßt sie gut aufsieden und schäumt sie beständig ab. Wenn sie nun ganz verschäumt, und so lange langsam fortgesotten haben, bis man wieder Fäden ziehen kann, so stellt man sie auf kalten Boden herab, deckt sie mit 1 Bogen Papier zu, und läßt sie ein wenig abkühlen, damit das Glas oder das Geschirr nicht zerspringt, wenn man sie darein gießt; aber ganz auskühlen darf man sie in der Pfanne nicht lassen, sonst werden sie bitter; das Geschirr wird aber nicht eher zugebunden, bis das Eingesottene ganz ausgekühlt ist. Dann wird das Gefäß mit einer Nadel durchlöchertem Papier zugebunden, und an einem ganz trockenem Orte, wo es Luft hat, aufbewahrt. Sollte aber die

Frucht noch zu viel Flüßiges haben, oder anfangen zu gähren: so wird sie noch ein oder zwei Male aufgesotten, es muß daher öfter dabei nachgesehen werden.

22. Kirschen, Weichseln, Zwetschgen oder andere Früchten im Dunst einzusieden.

Man bringe die von den Stielen befreiten Früchte in ein Glas mit einem starken Ranfte und so weitem Hals, daß man sie leicht hinein und heraus bringen kann, lasse aber ein Paar Finger Raum, binde sie mit einer Blase gut zu, stelle das Glas in einen Kessel, worinn so viel Stroh liegt als nöthig ist, um das Glas fest stellen zu können, umwickle es mit Stroh, damit es leichter niedergehalten oder gebunden werden kann, falls es beim Einfüllen des Wassers in die Höhe gienge; fülle dann den Kessel mit Wasser ganz an, und stelle ihn aufs Feuer, lasse das Wasser nur einen Wall aufthun, dann stelle man den Kessel vom Feuer, lasse ihn sammt dem Glas auskühlen, hebe das Glas heraus und in einem kühlen aber nicht feuchten Platze auf, fasse sie zum beliebigen Gebrauche mit einem silbernen Löffel heraus, und so halten sie sich fast ein ganzes Jahr frisch.

23. Weichseln in Honig einzumachen.

Man nimmt Weichseln, so viel man will. Will man ein kleines Fäßchen damit voll machen: so wird ein Boden davon ausgeschla-

gen, dann werden die Stiele ganz von den Weichseln abgezupft, und in das Fäßchen ordentlich, und zwar so eingerichtet, daß auf eine Lage Weichseln ein halber Löffelvoll Nelken und Zimmt, von welchen beiden Gewürzgattungen zwei zusammen vier Loth auf ein Fäßchen von vier Maß gerechnet werden können, gestreuet werde, und so fährt man fort, bis das Fäßchen voll ist, zuletzt gießt man guten reinen Honig daran, bis er darüber ausgeht; dann schlägt man das Fäßchen wieder gut zu, walzet es sodann recht ab, legt es in einen Keller, walzet es alle Tage einmal herum, und läßt es unaufgemacht ein paar Monate stehen. Diese Frucht hält sich Jahre lang nud, und wird immer besser.

34. Eingemachte Borsdorfer Aepfel (ist ein vortreffliches Essen).

Die Aepfel werden abgeschälet, halb durchschnitten, unterdessen wird reines Flußwasser mit etwas Zimmt aufs Feuer gesetzt. In dieses kochende Wasser wirft man die Aepfel, daß sie damit ein Paarmal aufkochen. Dann werden sie wieder herausgenommen, auf einen Durchschlag oder ausgebreitete Serviette gelegt, damit das Wasser ablaufe. Während dessen setzt man, wenn man 30 Aepfel genommen, zwei Pfund Zucker mit etwas Wasser aufs Feuer, läßt es bis zur Dichte eines Syrups einkochen, mischt darunter den Saft und die ganz klein geschnittenen Schalen von vier guten Zitronen. Zu-

gleich werden die Aepfel mit hineingelegt, und so lange fortgekocht, bis sie vollends weich geworden; dann werden die Aepfel wieder herausgenommen, und in die dazu gehörige Gläser gelegt. Den Zucker läßt man lauwarm werden und gießt ihn darüber; wird er nach einigen Tagen dünner: so muß er nochmals eingekocht werden, wie schon bei den vorigen Früchten erwähnt worden.

25. Birnen einzusieden.

Man schälet z. B. Muskatellerbirnen, legt sie mit ihren Stielen in einen Kessel, und läßt sie mit Wasser etwas weich kochen. Dann nimmt man sie behutsam aus dem Kessel, legt eine neben die andere, ohne daß sie sich berühren, auf eine Serviette, deckt sie mit einer Serviette zu, bis sie kalt werden. Unterdessen nimmt man so viel Zucker oder Honig, als man Birnen hat, in einen Kessel, und läßt ihn mit Wasser so lange kochen, bis er dicht, wie Syrup ist, und aus sich Fäden ziehen läßt. Wenn er diesen Grad der Steife erhalten, nimmt man ihn vom Feuer und läßt ihn erkalten; stecke in jede Birne oben, wo die Blüthe gewesen, eine Gewürznelke, und lege sie alle in ein Zuckerglas. Den abgekühlten Zucker gießt man darüber, und läßt alles 12 Stunden stehen. Den folgenden Tag thut man die Birnen mit dem Safte in den Kessel wieder zurück aufs Feuer, und läßt sie langsam kochen, wobei man den Schaum abnimmt

nimmt. Die Birnen nimmt man aber bald wieder heraus auf eine zinnerne Schüssel, wo sie abkühlen. Zu dem Saft drücke man zu jedem Pfund Zucker oder Birnen den Saft von zwei Zitronen (es dürfen aber durchaus keine Zitronenkörner mit hinein kommen) damit kocht man den Zucker so lange, bis er dicht geworden. Dann läßt man ihn abkühlen, und gießt ihn auf die Birnen, welche man zuvor schon in die Zuckergläser hinein gelegt hat. So stellt man alles an einen kühlen Ort. Findet man nach einigen Tagen, daß der Zucker wieder dünn geworden: so muß er abgegossen, wieder aufgekocht, erkaltet, und dann erst wieder auf die Birnen gegossen werden. Dieses Kochen wird so oft wiederholet, als man findet, daß der Zucker auf den Birnen dünne geworden.

26. Weinbeere einzumachen.

Man nimmt zweimal so viel Zucker als von aller Unreinigkeit befreit und abgetrocknete Weinbeeren, läutert solchen aufm Kohlfeuer, legt die Weinbeeren darein, läßt sie gut einsieden und fast kalt werden, gießt sie sodann in ein Glas, samt dem Saft und hebt sie an einem kühlen Ort zum Gebrauche auf.

27. Bohnen einzumachen.

Man ziehe die Bohnen ab, und schneide sie nach Belieben, dann mache man in einem Kessel Wasser siedend, salze es ein wenig, bringe die Bohnen hinein, und lasse sie nur etliche Walle aufthun, schüte sie heraus in ein

Sieb, daß sie ablaufen. Nun legt man in ein wohl verpichtes Fäßl Weintraubenblätter auf den Boden, dann eine Lage Bohnen und etwas Salz, und so fort, bis das Fäßl voll ist und endlich Traubenblätter darauf, bedeckt es mit einem Deckel oder schlägt sie zu. Bedeckt man sie mit einem Deckel: so muß dieser mit einem Steine beschweret werden: dann setzt man es in einen Keller, und läßt es stehen. Wenn man zum Kochen herausnimmt: so muß gleich wieder frisches gesalzenes Wasser daran gegossen werden, so, daß die Bohnen immer davon bedeckt sind. Will man sie in Essig einmachen: so müssen die Bohnen sehr jung seyn, und klein geschnitten werden, auch dürfen sie nur etliche Waller im Wasser aufthun, man läßt sie sodann vom Wasser ablaufen, thut sie in einen steinernen Hafen mit ganzen Pfefferkörnern, gießt so viel Essig darauf, daß die Bohnen bedeckt werden, und auf diese Daumen hoch gutes Oel. Auf diese Art kann man die Bohnen wohl zugebunden aufbewahren, und wie einen andern Salat auf den Tisch geben. Anstatt des Oels kann man frisches zerlassenes Schmalz darüber giessen. Will man sodann Bohnen zum Gebrauch herausnehmen: so sticht man das Schmalz entzwei, legt es beiseits, nimmt die Bohnen heraus, zerläßt das Schmalz, und gießt es wieder darauf. Auf diese Art bleiben sie lange, und vielleicht noch länger als mit Oel.

28. Früchte in Branntwein einzumachen.

Zu dieser Art wollen wir Aprikosen und Pflaumen wählen. Man nimmt diese Früchte, wenn sie mäßig reif sind, wischt sie mit einem saubern Tuche rein ab, und schneidet sie entweder hin und wieder ein, oder sticht mit einem hölzernen Stifte einige Löcher bis auf den Kern darein, wirft sie in kochendes Wasser, nimmt sie, sobald sie ihre Farbe verloren, geschwind wieder heraus. Sollen sie einen Theil ihrer verlornen Farbe wieder haben: so benetzt man sie mit recht kaltem Wasser, und legt sie auf Siebe, um sie abtröpfeln zu lassen. Unterdessen hält man die Flaschen, worein sie kommen sollen, bereit, und hat eine Maß guten Branntwein mit 16 Loth Zucker in ganz wenigem Wasser aufgelöst, auf jedes Quart vermischt, hingestellt. Nun lege man die Früchte in die Gläser mit weiter Oeffnung, worinn man sie aufbewahren will, daß sie nicht sehr gedrückt werden, und gießt den mit Zucker bereiteten Branntwein darauf, bis er darüber stehet. Die Früchte müssen nicht ganz reif seyn, denn die Erfahrung lehret, daß der Geschmack, der durchs Kochen reif gemachten Früchte angenehmer ist, im Gegentheil aber, wenn sie zu reif sind, sie zerfallen und ihre Anmuth als ein Tafelgericht verlieren.

Anders verfährt man mit harten Früchten.

29. Vom Einsalzen oder Einpöckeln des Fleisches.

Daß das Pöckelfleisch in der Wirthschaft vortheilhafter sei, als das frische Fleisch, will ich zwar nicht behaupten; indessen hat doch eine Wirthinn gern einen Vorrath davon im Hause, nicht sowohl wegen der Veränderung in den Speisen, sondern auch an den Orten, wo man nicht immer sogleich frisches Fleisch haben kann, jenes an dessen Statt anzuwenden.

Wenn es nun eine Nothwendigkeit ist, sich bei einem einigermaßen grossen Hauswesen damit zu versorgen: so erfordert es doch Geschicklichkeit, selbes zu bewahren, damit es nicht verderbe, oder eben so wenig unnöthiger Weise vertheuert werde.

Gemeinhin siehet man das Einpöckeln als eine sehr leichte Sache an und glaubt, wenn man das Fleisch nur mit Salz reibe, es lagenweis einlege, jede Lage mit Salz bestreue, das Faß mit einem mit Steinen beschwerten Boden zudecke, und so in den Keller stelle, daß damit alles schon gethan sei; aber das ist Irrthum, denn auch hier kommt es auf Kleinigkeiten, die man zu beobachten hat, sehr viel an.

Die bessere Art des Einsalzens ist Folgende: Zuvörderst muß ich erinnern, daß, um das Fleisch gut und schmackhaft zu erhalten, vieles auf die Beschaffenheit der Fässer, worinn es eingesalzen lieget, ankomme. Es ist nothwendig, daß sie von Eichenholz verfertigt

sind. Die sehr grossen Fässer, die man so oft öffnen muß, taugen hiezu nicht. Die von der Grösse eines halben, bis höchstens ganzen Eimers sind die beßten. Diese Fässer sollten, sobald das Fleisch darinn eingesalzen ist, von dem Böttcher fest zugemacht werden, damit sie, wo möglich, alle Tage in dem Keller könnten umgekehrt werden und das Fleisch nie ohne Lacke im Fasse liege.

Scheuet man das Böttcherlohn, oder ist das Umkehren der Fässer zu beschwerlich: so kann man sich der Schraubenfässer bedienen, die aber zur Erhaltung des Fleisches nicht so dienlich als die vorigen sind. Ein solches Faß hat zwei hervorstehende Dauben, die man auch Hörner oder Ohren zu nennen pflegt. In jedem derselben ist ein viereckigtes Loch befindlich, wodurch man einen starken Riegel, der in der Mitte mit einem Loche, worin sich eine Schraubenmutter befindet, versehen ist, vorschieben kann. Durch diese gehet ein Schraube, die fast so lang als das Faß, und oben mit einem Knopf, wodurch ein Loch gebohret, um darein einen Hebel zu stecken, versehen ist.

In dem Deckel des Fasses, womit das Fleisch bedeckt ist, wird eine kleine Höhle gemacht, worinn die Schraube einpaßt. Sobald nun Fleisch aus dem Fäßchen herausgenommen worden, legt man den Deckel wieder über das Fleisch und schraubt ihn wieder fest herunter. Will man auch noch diesen Kosten mit solchen Schraubenfässern vermeiden: so ist kein anderer Weg übrig, als bei der alten Methode zu bleiben,

und den Deckel mit Steinen oder andern Gewichten zu beladen.

Soll nun in einem oder dem andern dieser Fässer Fleisch eingesalzen werden: so müssen diese sehr sorgfältig rein gemacht und ausgebrühet seyn. Es schadet auch nicht, solche mit Wachholderbeeren oder andern dergl. Sachen auszuräuchern. Nächst dem sorge man für gutes trocknes Salz und Salpeter; denn wer hierinn nicht das rechte Maß weiß und trifft, der kann der Sache leicht zu viel oder zu wenig thun. Im ersten Falle, wenn es zu viel Salz oder Salpeter ist, bekömmt das Fleisch leicht einen unangenehmen Geschmack, und wird beim Kochen hart, auch wird das Salz unnöthiger Weise verschwendet; in letzterm aber ist es leicht dem Verderben unterworfen, dauert nicht lange und der Verlust ist noch größer. Den Salpeter setzt man allein hinzu, weil das Fleisch dadurch eine angenehme Röthe bekömmt, und wie einige glauben, einen bessern Geschmack erhält. Das beste Verhältniß ist, wenn zu 100 Pfund Fleisch 5 Pfund Salz, und zwei bis drei und ein halb Loth Salpeter genommen wird. Der gereinigte Salpeter ist der beste, man trocknet und stößt ihn fein und mischt ihn zuvor mit dem Salze wohl durcheinander. Das Fleisch, welches man einpöckeln will, muß zuvor von seiner natürlichen Wärme wohl abgekühlet seyn, aber auch im Gegentheil durch zu langes Liegen seinen frischen Geschmack nicht verloren haben, jedoch ist das allzuspäte Einpöckeln nach Beschaffen-

heit der Witterung immer schädlicher als das allzufrühe.

Wenn das Fleisch also in der Luft wohl ausgekühlet ist: so wird es, um es recht gut einlegen zu können, in größere, mittlere und kleinere Stücken zerhauen, das mit Salpeter vermischte Salz setzt man sich zur Seite und reibt mit der Hand ein Stück nach dem andern damit ein. Hernach wird in das Faß eine Lage Salz gestreuet, daß von dem Boden nichts zu sehen bleibt; und dann eine Lage Fleisch hinein gelegt, diese wird wieder mit Salz bestreuet, und so wechselsweise mit dem Fleische und Salz fortgefahren, bis alles in dem Fasse ist, worauf zuletzt die oberste Lage Fleisch nochmals mit Salz bestreuet wird. Dann läßt man das Faß vom Böttcher zumachen, oder schraubt den darüber gelegten Deckel mit der Schraube herunter, oder beschwert den Deckel, um das Fleisch herunter zu drücken, mit einem Steine und dergleichen. Die aus dem Fleische herausgehende Feuchtigkeit löst das Salz auf, fließt damit in die Zwischenräume und durchdringt das Fleisch vollends.

Manche haben die Gewohnheit, um Salz zu sparen, eine Lacke von Salz und Wasser zu machen, sie gießen solche, wenn das Fleisch hineingelegt ist, darauf; allein diese Methode ist fehlerhaft; denn, wenn das Fleisch fest aufeinander lieget: so kann es nicht mehr so gut durchdrungen werden, daher es übel schmeckt, wenn es gekocht wird, und sehr leicht dem Verderben ausgesetzt ist. Viele pflegen auch

Lorbeerblätter, Thimian, Gewürz und dergl. auf die erste Lage des Salzes auf dem Boden zu legen; doch dieses beruhet auf jedem Liebhaber, der daran Gefallen findet, denn das Pöckelfleisch nimmt den ganzen Geschmack davon an.

Beim Einlegen des Fleisches muß man durchaus die Vorsicht gebrauchen, es recht fest zusammen zu packen, und besonders darauf sehen, daß es allerwärts recht genau an dem Holze des Fasses anliege. Auch sucht man zu verhüten, daß nicht ein Knochen des einen Stückes den Knochen d. andern berühre. Denn auf alle Weise entstehen Lücken, in denen das Fleisch immer zuerst dem Verderben ausgesetzt ist. Aus dieser Ursach ist es eben so dienlich das Fleisch in Stücke von verschiedener Größe zu zerhauen, um alle leere Höhlen im Fasse ausfüllen zu können. Der beste Weg ist daher, daß man bei jeder Lage anfange zuerst die Seiten des Fasses mit Fleisch zu belegen, und hernach die Mitte auszufüllen; auch hüte man sich keine Knochen an das Holz zu legen.

Weil aber das Fleisch, worinn Knochen sind, am leichtesten zu verderben pflegt: so ist es am besten, man nehme zu den untersten Lagen Fleisch, worinn die wenigsten Knochen sind, und lege das andere, weil das obere doch zuerst konsumirt wird, oben auf. Durch das bloße nochmalige Beschweren oder Herunterpressen würde sich das Fleisch doch nicht in alle Lücken hineindrücken lassen. Daher ist es äusserst nothwendig, jedes Stück beim Einlegen mit den Händen fest einzudrücken, daß die

ganze Lage eben wird, und keine Höhlungen übrig bleiben. Man thut sehr wohl, wenn mehrere Fässer zum Einpöckeln gebraucht werden, die Stücke, welche die meisten Knochen enthalten, alle in einem Fasse einzupöckeln, und dieses zuerst zu verbrauchen; auch kann man das Fleisch vom Halse zu dem letzten, oder wenn man nur ein Faß hat, obenauf legen, denn dieses pflegt immer eher in Fäulniß überzugehen, als irgend ein anderes Stück. Dem Hamburger gepöckelten und geräucherten Fleische giebt man einen grossen Vorzug vor anderm Fleisch; allein ich kann versichern, das unsrige würde ihm wenig nachgeben, wenn 1) alle Vorsicht beim Einpöckeln genau beobachtet würde, und 2) wenn man zum Schlachten kein anders als junges 5 bis 6jähriges Schlachtvieh, das noch nicht den Pflug gezogen, genommen würde, oder wenn der zu schlachtende Ochse wenigstens zuvor ein Jahr von Arbeit frei ruhig auf der Weide fett gemacht würde. Ich bin überzeugt, unsere guten Wirthinnen würden uns dann ein eben so gutes Gericht gepöckeltes und geräuchertes Fleisch vorsetzen, als das theuere Hamburger. Beim Einsalzen des Schweinefleisches verfährt man auf gleiche Art. Es erfodert dies aber mehr Salz als das Rindfleisch. Beim Einlegen in das Faß streuet man ebenfalls zuerst eine Lage Salz, und dann wird schichtenweise eine Lage wohl mit Salz abgeriebenes Fleisch darauf gelegt. Unten in dem Fasse legt man den Speck, dann

die Schinken, und obenauf die Füsse, die Ohren, Schwanz und Kopf rc.

Das gepöckelte Rindfleisch darf nicht, um gut zu werden, so lange im Pöckel liegen, als das Schweinefleisch. Letzteres bedarf dazu wenigstens 6 Wochen, wofern es nicht soll geräuchert werden.

In Städten, wo man stets frisches Fleisch haben kann, ist kein Vortheil bei dem Einsalzen; denn man verliert die schönen nährenden Suppen, das Pöckelfleisch schwindet sehr, und es müssen deßwegen, weil es bloß auf den Tisch gegeben wird, viel größere Stücke gekocht werden, dagegen man mit 2 Pfund frischem Fleische gewiß weiter reicht, als mit 3 Pfund eingesalzenem. Zudem kann das frische Fleisch mit so vielen Arten Gemüsen und Vorkosten gekocht werden, wobei ein Ansehnliches von Butter und Schmalz ersparet wird. Ist das Fleisch auch nur etwas fett: so wird der mitgekochte Kohl oder Rüben noch genugsam gefettet. Will man aber gern eine Veränderung haben: so kann man sich zuweilen ein gutes Stück Rindfleisch in Salz mit etwas Salpeter 4 Tage lang legen, man hat dabei nicht allein den Vortheil gutes Fleisch zu genießen, sondern der Verlust, der durch das Schwinden verursachet wird, ist auch nicht so groß, als bei dem, was so lange in dem Pöckel gelegen hat, und das wohl gar, wenn es von den letzten Stücken ist, die in dem Fasse sind, übelschmeckend geworden.

Das Einpöckeln ist nicht das einzige Mittel einen Vorrath von Fleisch aufzubewahren, es kann dieser Endzweck auch durch das Räuchern erhalten werden. Es dienen dazu fast alle Fleischstücke; wenn man aber wählen und die beßten dazu nehmen will: so sind unstreitig von einem Ochsen die Brustkern und Ribbenstück, von einem Schweine aber die Schinken die besten. Ein Rinderbrustkern findet insgemein eingepöckelt mehr Liebhaber, er behält aber geräuchert auch länger seinen guten Geschmack. Wegen der vielen Knochen und Knorpeln läuft dieses Stück leicht an, es ist daher am besten, es nicht beim Einsalzen ganz unten zu legen, damit es nicht zu lange im Pöckel liegen bleibe.

Bei gelinder Witterung muß man das Fleisch nicht so lange in der Lacke liegen lassen, als bei kalter, sonst würde es leicht angehen und schon vor dem Räuchern einen verdorbenen Geschmack bekommen.

Hingegen muß das Gefrieren des Fleisches sorgfältig verhütet werden, weil in dem Falle beim Begießen die Lacke nicht eindringen kann.

Viele ziehen zum Räuchern eine Holzart der andern vor, besonders wird von einigen viel auf den Rauch von Wachholder gehalten, jedoch pflegt man am liebsten das Eichene zu wählen. In Gegenden, wo das Holz überflüßig und nicht theuer ist, gehet dieses wohl an, im entgegengesetzten Falle aber muß man nehmen, was zu bekommen ist.

In gänzlicher Ermanglung des Brennholzes, wo man mit Steinkohlen heizen und bren-

nen muß, bedient man sich des Eichenlaubs oder der Blätter von allen Obstbäumen, die man ein wenig besprenget, wenn sie zu trocken wären, und deshalb mit einer Flamme brennen würden, faules Holz, ferner Holzspäne ꝛc. und fast haben letztere den Vorzug, wenigstens im Anfange des Räucherns, da ein starker Rauch gemacht werden muß.

In dem Schornstein Fleisch zu räuchern, gehet sehr gut an, wo aber eine für Feuersgefahr gut gesicherte Räucherkammer im Hause vorhanden ist, da ist es nicht allein besser zu räuchern, sondern man setzt sich auch keiner Gefahr in Absicht des Feuers aus.

Das Fleisch muß nicht zu lange im Rauche hängen, sonst wird es zu hart, verlieret seinen guten Geschmack, wird holzigt oder kraftlos. Indessen kann man die Zeit des Räucherns nicht bestimmen, weil die Beschaffenheit des Rauchfanges, der Räucherkammer, der Menge des Rauchs, der Witterung und dergleichen es bald befördern, bald hindern. Man hat kein anderes Mittel dieses zu erfahren, als daß zuweilen nachgesehen wird, ob das Fleisch wohl trocken, aber ja nicht zu hart werde. Besser ist es, wenn das Fleisch nicht allzutrocken ist, denn da kann man sich füglich dadurch helfen, daß man es ausser dem Rauchfange, oder in der Vorrathskammer noch nachtrocknen lasse. In Westphalen räuchert man das Fleisch nur wenig, und die Würste nur 24 Stunden, oder wenn sie sehr dick sind, 2 Tage. Das Fleisch verwahret man dort alsdann in fest zugespun-

deten Tonnen, und läßt es darinn bis nach dem Ende des Maimonats stehen, hernach hängt man es in lüftige Zimmer auf. Hier bewahret man es in festen Rauchkammern, wo kein Rauch weiter eingelassen wird, oder in finstern Zimmern, oder in fest verschlossenen Ofenlöchern in Heu eingepackt, wo es auch kühle lieget, und dieses ist hiesigen Landes wohl die beste Aufbewahrungsart.

30. Westphälinger Schinken, Schweinfleisch, Zungen, Ochsenkamm und Speck einzupöckeln.

Hiezu muß man Thimian, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Knoblauch, Wachholderbeere, etwas Saliter und Salz miteinander vermischen, und so klein wie möglich stossen; alsdann reibe man die Stücke, welche man zum Einpöckeln nehmen will, so stark, als möglich, damit ein, lege sie in ein reines Schaff, bestreue den Boden mit dem Gestossenen, lege das Fleisch dicht darauf aneinander, beschwere es mit Steinen, in 8 Tagen wende es um, lasse es noch 8 Tage liegen. Dann hänge man es 6 Tage in den Rauchfang, aber nur in den gewöhnlichen Rauch, nur des Tags einmal mache man Rauch von dem Wachholder- (Kronabet-) Holz, nach sechs Tagen hänge man es in die Luft und lasse es so hängen, bis man es braucht. Man kann auch dieses Eingepöckelte, ohne zu räuchern, (dörren, selchen) kochen, und hievon Gebrauch machen.

31. Geräucherte Fleische gut aufzubewahren.

Mit trockner und wohlausgesiebter Asche bestreuet man jedes Stück Fleisch, Speck, Schinken, Wurst rc. aber dicht, und legt es so behutsam eins aufs andere in einem wohlverschlossenen dichten Kasten an einen kühlen nur nicht feuchten Ort. Das Fleisch dauert auf diese Art sehr lange, und ist völlig vor den Speckmaden und Milben gesichert. Auch behält der Speck und Schinken seine ganze Weisse, die Asche schadet ihm nichts, und kann vor dem Kochen leicht mit Wasser abgespühlet werden. Zuvor aber, ehe das Fleisch mit Asche bestreuet wird, muß es mit Strohwischen oder Tüchern gut abgewischt werden, damit die Unreinigkeit und Feuchtigkeit nicht daran bleibe.

32. Leichtes Mittel, dem etwas angegangenen Fleisch den fäuligten Geruch und Geschmack zu benehmen.

Wenn im Sommer, besonders bei Gewittern, oder auch zu andern Zeiten das Fleisch einen fäuligten Geruch und Geschmack angenommen hat, welchen es auch den Brühen mittheilet: so versuche man folgendes leichte Mittel:

Man lege, wenn das Fleisch beim Kochen zuvor abgeschäumt worden, eine glühende gut ausgebrannte Holzkohle einige Minuten lang in den Topf, und lasse sie darinn mitkochen,

die Kohlen werden dasjenige Wesen, welches den üblen Geschmack verursachet, an sich ziehen, und sie können hierauf wieder aus der Brühe herausgenommen werden. Findet man, daß der gute Geschmack noch nicht wieder hergestellet worden: so wiederholet man das Verfahren mit den glühenden Kohlen noch ein Paarmal.

33. Zungen besonders gut zu räuchern.

Man salze die Zungen mit halb Salpeter und halb gemeinem Salz; dann stosse man in einem Mörser Majoran, Basilikum und Thimian, reibe die Zungen recht stark damit ein, und lasse sie so im Salz zehn Tage liegen. Wenn diese Zeit vorbei ist, stecke man die Zungen sammt den Kräutern in weite Rinderdärme, binde sie zu, und lasse sie gut räuchern.

34. Fische zu räuchern.

Wenn die Fische geschuppet und aufgemacht sind: so wasche man sie aus etlichen frischen Wassern, damit sie nicht blutig bleiben, dann trockne man sie mit einem Tuche wohl ab, salze sie inwendig recht stark, lege sie in ein reines Geschirr, lasse sie drei Tage lang mit Steinen wohl beschwert liegen, und räuchere sie mit Rauch von faulem Holze u. dergl.

35. Vom Brodbacken.

Was den Backofen betrifft (und diese Bemerkung würde bei Anlegung derselben auf dem Lande zu benützen seyn): so muß der Heerd des-

selben etwas hoch und recht dick seyn, damit er lange Hitze halte und das Brod recht ausbacken könne.

In Absicht des Mehls muß man auch einige Kenntnisse haben, damit man sich nicht allein auf dem Müller verlassen darf. Es verstehet sich von selbst, daß man so viel wie möglich von den Getreidearten die besten und reinsten zum Mehle nehme, die man erhalten kann.

Wenn man nun eine gute Sorte Weizen erhalten und selbigen nach der Mühle zum vermahlen schicken will: so muß derselbe so viel wie möglich gereinigt und gefegt werden, daß alles Fremde heraus kommt; auch muß er gewaschen werden.

Das Mehl von gewaschenem Weizen hält sich aber nicht lange, sondern muß gleich gebraucht werden, deshalb muß das Waschen unterlassen werden, wenn das Mehl dauern soll, welches man sich wohl merken muß.

Wenn man verschiedene Sorten Mehl hat: so hängt es von jedem ab, nachdem er weißer oder gröber Brod verlangt, sie zu vermischen, oder jede besonders zu verbacken. Man bemerke aber, daß das schwarze Roggenbrod länger dauert, als das weiße. Hat man nun gutes Mehl: so kann man zum Backen selbst schreiten. Ich will dazu folgende Anweisung geben, wodurch ein jeder erkennen wird, daß es gute Aufmerksamkeit erfordere, fehlerfreyes Brod zu backen.

Des Abends vorher, wenn gebacken werden soll, wird der vom vorigen Backen aufgehobene oder entlehnte weiche oder trockne Sauerteig mit einem Theil des Mehls und laulichem Wasser zu einem weichem Teig geknätet. Er wird sodann in dem Troge mit dem Wasser so genau vermischt, daß nicht die geringste Klumpen darinn bleiben, und dann erst das Mehl darunter geknätet. Man nimmt so viel Wasser dazu, daß so eben der dritte Theil des Mehls hinreicht, besagten dünnen Teig auszukhäten. Wenn das geschehen, wird die Masse mit Mehl bestreuet und mit Tüchern zugedeckt, und so läßt man es bis den nächsten Morgen stehen und gähren. Früh Morgens des andern Tages werden die übrigen zwei Drittheile des Mehls durch Zugießen von hinlänglichem lauwarmem Wasser dazu geknätet, dann muß der Teig von einer starken Person tüchtig ohne Aufhören durchgeknätet werden, bis er zähe und lang wird, oder wenn man ihn ziehet, nicht so bald zerreißt, oder wenn man ihn mit reinen Händen anfaßt, nicht mehr klebet. Dann läßt man ihn in dem Backtroge stehen, daß er sich allmählich heben oder gehen kann. Treibt er nun stark aber langsam in die Höhe: so ist es ein Zeichen, daß er gut gerathen werde. Ist der Teig gut aufgegangen: so wird er aufgewirket oder in Brode getheilet; diese werden auf ein Tuch gelegt, daß sie nochmals aufgehen können, und dann erst in den Ofen geschoben, wenn sie zuvor etwas mit Wasser auf der Ober-

fläche bestrichen worden sind. Da kömmt es nun auf den rechten Grad der Hitze an. In Städten muß man dieses gewöhnlich den Bäckern überlassen. Auf dem Lande bemerkt man, ob das innere Gewölbe des Ofens ganz weiß aussiehet. Andere halten Hobelspäne oder ein dürres Stöckchen an das Gewölbe, oder auf den von Kohlen befreiten Herd. Entzündet sich dieses, oder es entstehen kleine Funken: so ist der Ofen heiß genug. Einige legen etwas Mehl vorn ins Ofenloch; bleibt es weiß: so ist der Ofen nicht heiß genug, wird es schwarz und verbrannt: so ist er zu heiß, wird es aber nur braun: so hat der Ofen die rechte Hitze. Beim Heitzen macht man Anfangs das Feuer tiefer in den Ofen und auf die Seiten, nachher aber wird das Mundloch, wenn der Ofen beinahe heiß genug ist, durch Hervorziehen der Kohlen, und dadurch, daß man kleingehacktes trocknes Holz darauf wirft, geheizet. Denn eben dadurch wird die Kappe des Ofens mit erhizet. Die Folgen, wenn man es mit der Hitze nicht getroffen hat, sind, daß das Brod bei zu grosser Hitze verbrennt, die Gährung aufhöret, und das Brod nicht ausgebacken wird. Ist sie aber zu geringe: so trocknet das Brod mehr aus, als es backet, und wird auch verdorben. Ueberhaupt muß durch das Backen dem Brode der Mehlgeschmack gänzlich benommen und von der Gährung ein säuerlicher Geschmack mitgetheilet werden.

Nachdem die Brode groß oder klein, müssen sie längere oder kürzere Zeit in dem Ofen

stehen: denn das läßt sich nicht genau bestimmen, die Erfahrung ist hierinn die beste Lehrmeisterinn; schwarzes Brod muß länger in dem Ofen gelassen werden als das weiße. Eben so, wenn der Teig nicht stark genug gewesen, müssen die Brode ebenfalls länger backen. Doch pflegt man zuweilen ein Brod heraus zu ziehen, und siehet nach der Unterrinde, worauf man mit dem Finger klopfet; giebt die Rinde eine Art von Klang, so ist das Brod genug gebacken. Man muß der Gewißheit halber diese Probe öfter wiederholen; denn man darf es auch nicht zu lange in dem Ofen lassen, und wenn es schon nicht braun oder verbrannt ist: so wird es doch inwendig hart und taugt nicht viel zum Essen. So wie die Brode aus dem Ofen kommen, pflegt man sie nochmals mit Wasser oder auch Bier zu überstreichen, um der Oberrinde eine dünklere Farbe zu geben.

Wenn das Brod gar und aus dem Ofen gezogen worden: so muß verhütet werden, daß es nicht sogleich, sondern nach und nach erkalte, zumal im Winter. Man legt sie zu dieser Jahreszeit wohl neben einander, und deckt sie mit einem Tuche zu. Hat man sie aber im Hause oder in dem Sommer, dann können sie auf die Spitze oder auf der einen Seite gestellt werden, damit sie nach und nach gleich geschwinde an allen Seiten abkühlen

Zum Schluß will ich noch etwas von der Beschaffenheit des Brodes, dessen Mängel und Güte reden, um daraus beurtheilen zu

können, ob man gutes Brod erhalten, und woran der Fehler gelegen. Hat die Rinde gleichsam verbrannte Schuppen: so hat der Teig durch den Sauerteig, und daß er zu lange gestanden, zu viel Gährung erhalten. Ist die Rinde ungleich aufgerissen oder zerkerbt: so ist der Sauerteig zu alt gewesen, oder es ist mit allzu warmem Wasser geknätet worden. Ist die Oberrinde zu weich: so ist das Gewölbe des Ofens, und ist die Unterrinde zu weich, dann ist der Herd nicht genug gehitzt gewesen. Im Gegentheil, wenn die Ober- oder Unterrinde verbrannt ist: so ist entweder der Herd oder die Kappe zu heiß gewesen. Eine blasse Rinde ist nicht immer ein Fehler des Brodes. Man siehet das öfters, wenn das Brod aus dem Ofen kommt, nicht mit Wasser benetzt wird. Oben abgebackenes von der zu grossen Hitze des Gewölbes, und unten abgebackenes von der zu starken Hitze des Herdes her, oder wenn die Gährung des Teiges durch die Kälte unterbrochen worden; ingleichem, wenn der Teig ohne Saurteig bloß mit Hefe oder Germe gegohren. Die dicke Rinde des Brodes rühret daher, wenn es nicht, bevor es in den Ofen geschoben, bestrichen worden ist.

Wenn der Teig zu viel oder zu wenig Zubereitung bekommen hat, oder zum Knäten aufgesottenes und wieder erkaltetes Wasser, Schneewasser oder hartes Wasser genommen, oder die Gährung von der Kälte aufgehalten worden ist, alles dieses verursachet, daß das

Brod nicht aufgehet, wie man es nennt, glitschicht wird, und ganz flach aus dem Ofen kommt. Auch ist dies der Fall, wenn es zu übertrieben gegohren, ehe es in den Ofen geschoben wird.

Unausgebackenes teigichtes Brod entstehet aus Mangel guten Sauerteigs, oder von Mehl aus ausgewachsenem Getreid; oder wenn das Mehl nicht fest genug geknätet ist, wenn anstatt des Sauerteig blos Germe genommen wird.

Um von naß eingefahrenem oder ausgewachsenem Roggen ein noch ziemlich gutes Brod zu backen, muß man das Korn, ehe es in die Mühle kömmt, recht trocknen, sonst giebt es klebriges Mehl, der Teig wird zu flüßig und geht nicht recht auf; das Brod bäckt sich nicht recht aus, und fällt in einen Klumpen zusammen, ist wässerig und süß, und also der Gesundheit höchst schädlich.

Zum Einsäuren nimmt man weniger Wasser, als bei gutem Mehl, auch etwas mehr Sauerteig und Salz als gewöhnlich. Hat man Gerstenmehl und mischt davon etwas darunter: so ist es desto besser. Den Teig deckt man zu, und läßt ihn an der Wärme wohl gähren, dann arbeite man den Teig recht durch, bis er steif wird, und lasse ihn recht aufgehen, ehe er in den Ofen kommt, und dann mache man die Brode auch nicht zu groß.

Will man aber von ausgewachsenem Roggen ein noch ziemlich trockenes Brod backen: so löscht man glühende Steine oder Eisenkeile im Teig ab.

Die Krume des frischen Brodes muß sich nicht zu leicht zerreissen lassen, sonst zeigt es an, daß der Ofen nicht heiß genug gewesen, und das Brod mehr getrocknet als gebacken ist. Auch muß frische Krume (Schmolle), wenn sie mit den Fingern zusammen gedrückt wird, sich von selbst wieder etwas in die Höhe heben.

Wenn das Brod viele und kleine Löcher hat oder locker ist: so ist es ein Zeichen seiner Güte; sind die Löcher aber groß, so rühren sie vom Sauerteig her und zeigen, daß der Teig nicht genug durchgearbeitet worden ist.

Sind die Augen gar zu groß und die Rinde zugleich abgebacken; so ist zu viel Wasser genommen worden.

Hat die Krume zu viel kleine Löcher: so ist der Teig übergegangen oder zu viel Sauerteig genommen worden; hat sie zu wenig oder gar keine: so ist zu wenig Sauerteig genommen.

Die Krume des Brodes muß nicht röthlich aussehen, daran ist theils Schuld, wenn in der Mühle zuviel aufgeschürtet wird, imgleichen, wenn sie zu geschwind gehet, oder beim Einteigen zu heißes Wasser genommen worden ist.

Einen unangenehmen und sauren Geschmack verursacht nasser alter Sauerteig, der nicht aufgefrischt worden; bitter aber wird das Brod, wenn man zu viel Heffen anstatt des Sauerteigs genommen hat. Auch die Kornwürmer und Maden geben dem Brode einen widerli-

chen Geschmack, wenn das Korn davon nicht rein gewesen.

Wenn der Teig zu fest gemacht oder zu wenig Wasser dazu genommen worden, das Brod zu früh aus dem Ofen gezogen, oder wenn die Kälte mit einemmale abgeschreckt ist: so bekömmt es einen teigichten Mehlgeschmack.

Gutes Brod muß nebst seinem eigenen auch einen gewissen geistigen Geschmack haben, der am mehresten von gutem Sauerteig, vollkommener Gährung und von dem rechten Zeitpunkt das Brod in den Ofen zu schieben, abhängt. Kümmel, Anis, Koriander geben ihm guten Geschmack.

Dieses Verzeichniß guter und schlechter Beschaffenheit des Brodes könnte mit manchem noch vermehret werden, ich glaube aber, daß jede Wirthinn, wenn sie nur diesem genau nachdenkt und es beobachtet, im Stande seyn wird, ein gutes schmackhaftes Brod zu backen.

36. Von Erdäpfeln ein gesundes Brod zu backen.

Man schäle die rohen Erdäpfel, schneide sie in Stücke, und setze sie eine Nacht in frisches Wasser. Den andern Tag setze man sie mit so viel Wasser, daß nur die obersten erreicht werden, aufs Feuer, und koche sie zu einem dünnen Brey. Ist dieser so viel abgekühlet, daß man eine Hand darin leiden kann: so treibe man sie durch ein enges Sieb in den Backtrog, thue des Abends den Sauerteig

hinzu, und knäte so viel Mehl hinein, als sonst ein gewöhnlicher Brodteig erfodert, ohne etwas Wasser zuzugiessen. Diesen Teig läßt man die Nacht über, etwa 9 bis 10 Stunden stehen. Des Morgens knätet man ihn auch ohne Wasser wieder gut, und noch so viel Mehl hinein, bis er seine gehörige Steife bekommt. Nun muß er drei oder vier Stunden in ziemlicher Wärme stehen, ehe er ausgewirkt und in den Ofen geschoben wird. Der Ofen muß etwas stärker als zum Mehlteig geheitzet seyn. Dieses giebt ein wohlschmeckendes gesundes Brod. Wenn etwas Kümmel und Salz mit eingemengt wird, wird es noch besser.

37. Huzel- oder Klezenbrod.

Man nehme schon geknätteten und gut aufgegangenen schwarzen Brodteig in eine Schüssel und dazu: gesottene und dann ausgekühlte Klezen, reingewaschen und ausgelöste Zibeben, Weinbeere, abgehäutete geschnittene Mandeln und Nüsse, eine angemessene Parthie kleingewiegte Zitronaten (Nelken und Allmodegewürz, wenn es ausdrücklich verlangt wird; sie sind ungesund, da sie sich sehr auf die Brust legen), zusammen wenigst so viel, als der Teig ist, mische es mitsammen gut ab, mache Wecken oder Laibeln daraus, walze aus einem andern Teig einen ebensogrossen Flecken aus, überstreiche ihn mit lauwarmem Wasser, lege den Wecken oder Laib darein, überschlage ihn gut, überstreiche ihn mit Wasser, steche mit einer

2 züngigen Gabel viel Löchelchen darein, lasse ihn aufgehen und backe ihn wie anderes Brod schön.

38. Kunst ohne kostspielige Vorrichtung auf dem Feuerherd viel Holz zu ersparen, und dabei doch bequemer und einfacher als gewöhnlich zu kochen.

Der Mangel an Brennholz, der vorzüglich in allen Ländern, in welchen Künste und Manufakturen blühen, in den neueren Zeiten so sehr überhand genommen hat, und der Gedanke, wie sehr dadurch das Loos der niedern Volksklassen verschlimmert werde, gaben dem nun seligen Grafen von Rumford die Veranlassung, seine über diesen Gegenstand angestellte Versuche und Beobachtungen bekannt zu machen. Von diesem mit ausserordentlichen Fähigkeiten ausgerüstet gewesenen Manne, der mit glühendem Eifer seine Kräfte dem Wohl der Menschheit widmete, und sich durch seine edle Thaten hauptsächlich in Baiern ein ewiges Denkmal errichtet hat, von diesem Manne war es zu erwarten, daß seine dießfallsige Bemühungen nicht fruchtlos ausfallen würden. Seine Versuche und Beobachtungen über Feuerhitze und Holzersparung verdienen unstreitig allgemein verbreitet zu werden.

Obschon durch Unwissenheit und Sorglosigkeit bei Behandlung der Feuerhitze eine große Holzverschwendung in allen Ländern entsteht, so giebt es doch, nach der richtigen Meinung

des Grafen von Rumford, nur sehr Wenige, die das richtige Verhältniß dieser großen Verschwendung kennen. Nach seinen Untersuchungen glaubt er annehmen zu müssen, daß in vielen Fällen von acht Theilen Brennmaterialien sieben Theile unnütz verschwendet werden. Bei dieser Behauptung, die er zwar durch mehrere Versuche klar bewiesen hat, ist jedoch zu bemerken, daß er hauptsächlich auf die Methode bei freiem Feuer zu kochen, Rücksicht genommen habe: denn, wenn ein Gefäß über einem offenen Feuer steht, so kann nur ein kleiner Theil von der in den Feuerstralen befindlichen Hitze in das Gefäß übergehen; und da das Gefäß der einzige Widerstand ist, und die Hitze nicht von einem andern Körper aufs neue auf das Gefäß zurückwirken kann, so zertheilt sich die Wärme, wegen ihrer ausserordentlichen Leichtigkeit, gar geschwind in die Luft, und geht durch den Rauchfang verloren. Wenn aber auch durch dergleichen Gründe wirklich Etwas bewiesen wird, so ist dadurch doch mancher Leser noch nicht überzeugt. Dem Grafen von Rumford war deßwegen an einer solchen Ueberzeugung sehr viel gelegen, und da die ökonomischen Einrichtungen verschiedener grössern öffentlichen Anstalten, z. B. des militärischen Arbeitshauses und der Militär-Akademie in München unter seiner Direktion standen, so hatte er da die beste Gelegenheit, praktische und unumstößliche Beweise von seiner Behauptung zu geben. Die hierüber angestellten Versuche wurden allemal im Großen

ausgeführt, und unter veränderten Umständen oft wiederholt.

Erster Versuch.

Ein in der Küche des militärischen Arbeitshauses zu München eingemauerter kupferner Kessel, der oben 22 und unten 19 1/2 rheinländische Weite, im Durchschnitte 24 Zoll Tiefe, und 15 baier'sche Pfund am Gewicht hatte, wurde mit 95 baier'schen Maß Wasser, die 187 baier'sche Pfund wogen, angefüllt. Dies Wasser hatte eine Wärme von 58 Graden nach der Fahrenheit'schen Sklale. Unter dem Kessel wurde mit trockenem Buchenholz Feuer angemacht, das Wasser damit zum kochen gebracht, und zwei Stunden lang darin erhalten. Der Erfolg war nachstehender:

Das Wasser zum kochen zu bringen, erforderte an Zeit	1 Stunde 1 Min.
Das Wasser im kochen zu erhalten, dauerte .	2 — 0 —
Dauer der Zeit	3 Stunden 1 Min.
Das Wasser zum kochen zu bringen, brauchte man Holz	11 Pfund.
Das Wasser zwei Stunden kochend zu erhalten .	2 — 1/2 Pf.
Menge des Holzverbrauchs	13 1/2 Pf.

Zweiter Versuch.

Eben derselbe Kessel mit eben so viel Wasser bei demselben Wärmegrade wurde in die be-

nachbarte Küche des Baron von Schwachheim gebracht, und auf einen Dreifuß gesezt. Hier wurde ebenfalls mit Buchenholz, jedoch so holzsparend als möglich, das Wasser zum kochen gebracht und zwei Stunden lang darinn erhalten. Der Erfolg war nachstehender:

Das Wasser zum kochen zu bringen, erforderte an Zeit	1 Stunde	31 Min.	
Das Wasser kochend zu erhalten, dauerte .	2 —	0 —	
	3 Stund	31 Min.	
Das Wasser kochend zu machen, erfoderte Holz . .		45	Pfund.
Das Wasser zwei Stunden kochend zu erhalten .		17 1/2	Pfund.
Menge des Holzverbrauchs		62 1/2	Pfund.

Da bei diesen beiden Versuchen der Kessel die Menge des Wassers, der Wärmegrad desselben zu Anfange der Versuche, die Dauer des Kochens, kurz, alles völlig gleich war: so ist es wohl ausgemacht, daß die Menge des dabei verbrauchten Holzes die verhältnißmäßigen Vortheile der verschiedenen Behandlungsart des Feuers deutlich ins Licht stelle. Die Verschiedenheit des Holzverbrauches ist auffallend groß. Beim ersten Versuch sind nämlich 13 1/2 Pfund und beim zweiten 62 1/2 Pf. also 49 Pf. mehr als beim ersten verbraucht worden. Man sieht also, wie ausserordentlich groß die Holzverschwendung auf der einen Seite sey, und wie viel man auf der andern Seite durch eine kluge Benutzungsart der Feuerhitze ersparen könne.

Aber so groß auch die Ersparung an Brennholz bei dem ersten angeführten Versuche scheinen mag, so ergiebt sich doch aus den weitern Versuchen des Grafen von Rumford, daß die Ersparniß noch weiter getrieben werden könne. Denn beim zweiten Versuche gab man sich alle Mühe, dem Holze die vortheilhafteste Lage zu verschaffen, da sonst hierauf gewöhnlichermassen nicht geachtet und die Holzverschwendung durch die Nachlässigkeit des Gesindes sehr vermehrt wird. In gut gebauten, verschlossenen Feuerheerden kann die rechte Stelle für die Feuerung nicht verfehlt werden. Denn, da sie überall von einer Mauer umgeben ist, so kann die Unwissenheit derer, die das Feuer unterhalten, nicht die Holzverschwendung veranlassen, wie es bei einem offenen Feuer der Fall ist; und dies ist gewiß kein geringer Vortheil dieser Feuerheerde.

Dritter Versuch.

Eine große kupferne Pfanne oder Kasserole, oben im Durchmesser 11 1/4, unten 10 3/4 Zoll tief, welche 4 Maß Wasser faßte und 7 15/16 Pfund wog, wurde bei der Temperatur von 58 fahrenheit'schen Graden in ein gemauertes Kesselloch gestellt; es wurde mit 4 Zoll langen Stücken Buchenholz Feuer angezündet, um das Wasser zum kochen zu bringen, und zwei Stunden lang darinnen zu unterhalten. Das Resultat dieses Versuches war folgendes: Das Wasser zum kochen zu bringen,

wurde erfodert an Zeit	— 12 Min.
Das Wasser kochend zu erhalten . .	2 St. 0 —
Dauer der Zeit	2 Stund 12 —
An Holz wurde erfodert, um das Wasser ins kochen zu bringen	1 Pf.
Und um es zwei Stunden lang kochend zu erhalten .	3/4 Pf.
Gesammter Gebrauch an Holz	1 1/4 Pf.

Vierter Versuch.

Dieser Versuch wurde mit eben dieser Kasserole auf einem Dreifuß wiederholt, und der Erfolg war folgender:

An Zeit wurde erfodert, um das Wasser ins kochen zu bringen	— 28 Min.
Um es zwei Stunden lang kochend zu erhalten .	2 St. 0 —
Dauer an Zeit	2 St. 28 Min.
An Holz war erfoderlich, um das Wasser ins kochen zu bringen	6 Pfund.
Und es 2 Stunden lang kochend zu erhalten . .	5 1/2 Pf.
Sämmtlicher Holzverbrauch	11 1/2 Pf.

Im letzten Versuche ist also, um die nämliche Menge Wasser ins kochen zu bringen, und selbiges wie im dritten Versuche zu erhalten, 9 3/4 Pfund Holz mehr verbraucht worden.

Die Verschiedenheit der Resultate im dritten und vierten Versuche ziemlich nahe, und bestätigt aufs neue, daß das Kochen über einem offenen Feuer fast fünfmal so viel Holz erfodert, als wenn das Feuer in einem verschlossenen Heerde unter rechter Benutzung seiner Kräfte verbrannt wird.

Doch ist hiebei zu bemerken, daß die aus dem zweiten und vierten Versuche bewiesene Holzverschwendung das wahre Verhältniß an Verlust der Brennmaterialien nicht genau angiebt, weil das Feuer mit weit größerer Sorgfalt und Aufmerksamkeit unterhalten wurde, als es nach der gemachten Bemerkung gewöhnlich geschieht. Vielmehr ist die Holzverschwendung bei offenen Feuern noch weit größer.

Nach verschiedenen Berechnungen des Grafen von Rumford, die er mit grosser Genauigkeit über den Holzverbrauch in mehreren Pirvatküchen gemacht hat, scheint es, daß zum wenigsten neun Zehntheile des darin verbrauchten Holzes erspart werden könnten, wenn man, statt über offenem Feuer zu kochen, die Verbesserungen einführte, die er in den unter seiner Aufsicht erbauten Küchen eingeführt hat.

Um die Suppe in der Küche des Münchner Arbeitshauses zu kochen, mußte das Feuer fünf Stunden lang unterhalten werden, indem die daselbst gewöhnliche Suppenart über drei Stunden kochen mußte, wenn sie ganz gut seyn sollte. Die dazu gebräuchliche Feuerung war trockenes Buchenholz, wovon man zu 1000 Portionen Suppe 300 baierische Pfund brauchte,

welche 43 Kreuzer kosten. Folglich kommt für eine Portion Suppe an Feuerungskosten 1/23 Kreuzer.

Würden die 1000 Portionen Suppe in Privatküchen gekocht, und man nähme an, daß jene 1000 Menschen in Familien von 5 Personen getheilt wären, so würde dies 200 Familien ausmachen. Da nun in jener öffentlichen Küche für 1000 Personen zu kochen 300 Pfund Holz erfodert wurden, so würden diese unter 200 Familien vertheilt, täglich auf jede 1 1/2 Pfund betragen. Nach dieser Berechnung müßte also eine baier'sche Klafter Buchenholz, die 2200 baier'sche Pfund wiegt, zum kochen für eine Familie von 5 Personen 1466 Tage, oder 4 Jahre 6 Tage hinreichen. Aber nach den genauesten Untersuchungen über den wahren Holzverbrauch in Privatfamilien, beim kochen über offenem Feuer, wie es jezt noch allgemein gebräuchlich ist, ergiebt sich, daß fünf Portionen gute Erbsensuppe kaum bei weniger als 15 Pfund trockenem Buchenholze bereitet werden können; folglich würde eine Klafter von solchem Holze anstatt für eine Familie von 5 Personen zur täglichen Bereitung einer Suppe vier Jahre hinzureichen, kaum 5 Monate hinreichend seyn.

Hieraus ergiebt sich ganz deutlich, daß der Holzverbrauch in den Küchen der Privat-Familien sich zu dem Holzverbrauche in der Küche des Münchner Arbeitshauses bei Bereitung von ein und ebenderselben Menge von Erbsensuppe verhalte, wie 10 zu 1.

Hie-

Hiebei muß man jedoch bemerken, daß der Unterschied in der Menge des Holzverbrauchs nicht blos in der Verschiedenheit der beiden Methoden, die Feuerhitze zu behandeln, seinen Grund habe: denn ausser den Wirkungen, die durch eine zweckmäßige Anordnung der Feuerheerde hervorgebracht werden, erfodert eben dieselbe Anordnung weniger Feuerung, je größer die auf einmal zu bereitende Menge der Speisen und je größer der Kessel ist; daher ist die Holzersparung, die durch das Kochen im Großen bewirkt wird, sehr beträchtlich.

So einleuchtend und bekannt der Nutzen des eben beschriebenen Rumford'schen Feuerungssystems ist: so wird es doch äusserst selten benützt, weil es einigermassen doch kostspielig, umständlich und zeitraubend ist; auch überdies zu viele Aufmerksamkeit erfodert. Denn während des Kochens müssen die Köchinnen, besonders in kleinen Häusern, noch manche von der Küche entfernte Geschäfte verrichten, die den Werth des zu ersparenden Holzes übertreffen, und so habe ich nach vielen fruchtlosen kostspieligen Versuchen gefunden, daß nur solche Ersparungen allgemein eingeführt werden können, welche obige Fehler nicht nur nicht haben, sondern den Köchinnen selbst bequemer ja fast unentbehrlich sind, wenn sie sich einmal daran gewöhnet haben. Und dieses ist ein an einem eisenen Arm ober dem Feuer angebrachtes Kesselchen zum Wassersieden, welches man leicht hin und her, auch hoch und nieder bringen, und eben so

bequem herab nehmen kann. — Ein solches kostet 1 bis 2 Thaler, je nachdem man es groß braucht, und ersparet ungefähr die Hälfte des Holzes, welches man ohne solches haben müßte, um die Speisen fertig zu kochen. Dieses wird dem Beobachter auf der Stelle begreiflich, wenn er dem gewöhnlichen Kochen zusieht, wo die meiste Hitze zum Rauchfang hinaus unbenützt verfliegt. Ist aber ober dem Feuer ein solches Kesselchen angebracht: so erhält man das kochende Wasser, welches ohne dieses fast das meiste Holz erfodert, gleichsam umsonst, und die unter dem Kesselchen angebrachten kleineren Geschirre sieden schneller, weil die Hitze vom Kesselchen selbst darauf zurück wirkt. Wer Gelegenheit hat, sich von der Wirklichkeit dieser Angabe zu überzeugen, dem stehet im Sommer mit Vergnügen meine Küche, jede Kochzeit, d. i. von 9 bis 12 Uhr Vormittag offen.

Seit 8 Jahren kostete mich die ganze Vorrichtung nicht über 3 fl. 20 kr. und meine Ersparung ist seither wenigst hundert Gulden ohne die Wasserhäfen, welche in der Zwischenzeit nicht viel weniger als jene Vorrichtung gekostet haben dürften, und die Vorrichtung ist dato noch im besten Zustande.

Bringt man auch noch einen sogenannten Windofen unter dem Kesselchen auf dem Feuerheerde an: so ist die Ersparung um so beträchtlicher.

Der Verleger.

39. Von der Holzersparung im Ofen.

Unsere gewöhnlichen Stubenöfen haben die allgemeinen Fehler, daß sie im Innern durchaus eine einzige Höhlung von dem Aschenheerd bis zu der Decke des Ofens haben. Das Ofenloch zum Einheizen ist mit dem Heerde gleich, welches öfters zu grossem Schaden übermäßig groß ist. In der mittlern Höhe des Ofens ist das Rauchloch angebracht. Hierdurch entstehet der Nachtheil, daß sobald das eingelegte Holz angezündet wird, und das Feuer stark zu brennen anfängt, die Spitze der Flamme, welche die größte Hitze enthält, mehrentheils zu den Ofenlöchern herausfährt, und so der mehreste Theil der Hitze verloren geht. Hat man hingegen einen kleinen Ofen von Gußeisen mit langen blechernen Röhren, so ist man diesem Verluste der Hitze nicht ausgesetzt; denn die Wärme darinn wird vermittelst der Züge so lange herumgeführet, bis der Rauch, oder die durch den Ofen und Feuer streichende Luft beinahe wieder erkaltet ist.

Zu unserer Feuerung bedienen wir uns am gewöhnlichsten sechserlei Holzarten, als:

Buchenholz, wovon der Haufen		11,695	Pf. wieget
Eichenholz,	— — —	11,000	— —
Birken,	— — —	11,868	— —
Elsen,	— — —	11,660	— —
Kiehnen,	— — —	11,280	— —
— Stock,	— — —	7,562	— —

Von diesen verschiedenen Holzarten wurden von jeder 10 Pfund genommen, und der

neue Ofen geheitzet, zuvor aber der Grad der Wärme im Zimmer genau angemerkt.

Das Holz wurde jedesmal auf zweimal eingelegt, und ehe das Feuer in dem Ofen angezündet worden, ein Thermometer in das Zimmer an den Ofen gestellt. Nachdem alle Holzarten auf diese Weise versucht worden: so fand sich, daß von den 10 Pfunden Buchenholz das Thermometer 41 Grad gestiegen war, und das Holz 45 Minut. gebrannt hatte,

Eichenholz	39 Grad	50 Minuten.
Birken	36 —	38 —
Elsen	40 —	35 —
Kiehnen	38 —	45 —
— Stock	45 —	50 —

Rechnet man nun aus, was 10 Pfund Holz von jeder Sorte kosten, und nimmt den Preis derselben nebst dem dadurch erhaltenen Grade der Hitze zusammen: so ergiebt es sich, daß das Kiehnstockholz nicht allein das wohlfeilste, sondern auch das vortheilhafteste zum Brennen in dem Ofen sey. Nach diesem folget das Buchenholz, dann das Elsene, dann das Eichen, nach diesem das Kiehn- und zuletzt das Birkenholz.

Gemeiniglich glaubt man, daß das Holz, welches die mehresten Kohlen gebe, auch am besten hitze. Dieses zu erfahren, nehme man ebenfalls von obigen sechs Holzarten, von jedem 10 Pfund, verbrenne diese in dem Ofen, und bemerke genau die Zeit, wann das Holz verbrannt, und der Ofen fest zugemacht worden war.

Steinkohlen und Torf habe ich auch in dieser Absicht versucht, allein noch habe ich nicht gefunden, daß sie einen Vorzug vor dem Holze hätten. In einem eisernen Ofen glaube ich indessen allerdings, daß diese Feuerung von Torf und Steinkohlen wohlfeiler, als vom Holze sey.

40. Vom Bleichen der Leinwand und Baumwolle.

Bei dem Bleichen kommt vieles auf die Beschaffenheit des Wassers an, daher muß man bemühet seyn, ehe man diese Arbeit vornimmt, zuerst den Ort zu finden, wo gutes, klares und weiches Wasser zu haben ist; denn das harte und mit fremden Theilen vermischte Wasser taugt durchaus nicht dazu. Wir sehen es täglich, welchen Vorzug die Leinwand hat, die an Orten gebleicht wurde, wo gutes Wasser zu haben ist, gegen diejenigen, welche mit hartem Wasser gebleicht worden. Nicht allein, daß die gut gebleichte Leinwand ein besseres und weisseres Ansehen hat; sondern sie ist auch weit geschickter zur Annehmung schöner Farben.

Das Bleichen bestehet eigentlich in der Befreiung der Leinwand von aller Farbe. Da es aber schwer hält diese davon abzusondern; so bedienet man sich öfters verschiedener Mittel diesen Endzweck desto eher zu erreichen. Es wird dabei folgender Gestalt verfahren. Wenn die Leinwand recht schön werden soll: so wird Roggenmehl mit Wasser vermischt, lauwarm

gemacht und hierinn die rohe Leinwand 48 Stunden lang eingeweicht, dann wird das Mehl und der damit verbundene Schmutz der Leinwand durch Auswinden und Klopfen mit reinem Wasser wieder fortgeschafft. Die zweite damit vorzunehmende Arbeit ist das Klopfen derselben, das heißt, man verfertigt von Potasche, Kalk und Wasser eine scharfe Lauge, worinn die Leinwand 3 bis 4 Tage eingeweicht wird. Diese Beitze bringt die schleimigten und färbenden Theile aus der Leinwand größtentheils heraus. Nach diesen vorhergegangenen Arbeiten wird endlich die Bleiche selbst angefangen. Hier nun kömmt, wie schon gesagt, besonders viel auf gutes weiches und klares Wasser an. Man wähle dazu einen großen ebenen mit Gras bewachsenen ganz freien und nahe am Wasser gelegenen Platz. Auf diesen wird die Leinwand ausgebreitet, und vermittelst hin und wieder angenäheten Schleifen an den Erdboden mit Pflocken befestiget. Die Leinwand wird alsdann öfters vermittelst Schaufeln oder Gießkannen naß gemacht. Bei dem Verdünsten des Wassers ziehen Luft und Sonne die noch zurückgebliebenen Farben dann vollends aus. Es gehen wohl 6 bis 9 Wochen darauf, ehe die Leinwand ihre völlige Weisse erhält, unterdessen aber befördert das nochmalige Klopfen, welches man zuweilen auch während dem Bleichen wiederholet und daß man die Leinwand täglich einmal umkehret, und also immer eine

andere Seite der Luft zuwendet, die Arbeit ungemein.

Wenn die Leinwand von der Bleiche genommen worden ist: so folget darauf eine Hauptarbeit, nämlich die Säurung. Hierdurch wird die durch das Wasser und durch die Lauge in die Leinwand gerathene oder schon darinn befindlich gewesene Erde herausgebracht. Diese wegzuschaffen ist die Säuerung nöthig. Denn wenn die Erde in der Leinwand zurück bleibt: so wird sie dadurch sehr mürbe und hält nicht lange. Man bedient sich hiezu an den mehresten Orten der sauern Milch. Die gebleichte Leinwand wird nämlich in einen Bottich oder Zober, nachdem man viel oder wenig hat, gelegt, die saure Milch darauf gegossen, und so lange mit Füssen getreten, bis die Leinwand völlig naß und durchdrungen ist. Wenn sie auf diese Art nach einer kurzen Zeit durchgearbeitet ist und die saure Milch oder andere gelinde Säure alle die kalkichte Erde an sich gezogen und aufgelöst hat: so wird die Leinwand zum Beschluß in Fluß- und hernach in Seifenwasser ausgewaschen, um die Säure, den Schmutz und alle andern fremden Theile völlig wieder heraus zu bringen.

Man pflegt sie nach diesem noch einmal auf die Bleiche zu bringen, hernach zu trocknen und zuletzt durch Stärkwasser zu ziehen.

41. Nöthige Regeln, die dem Färben verschiedener Zeuge vorangehen müssen.

1.) Wenn etwas Fett in den Farbekessel, der Wolle oder dem Zeuge, welches gefärbt werden soll, vorhanden ist, so schlägt die Farbe um und geräth nicht. Es ist daher schlechterdings nöthig, daß alles vom Fette gereiniget werde. Dies ist besonders bei der Wolle deshalb zu bemerken, weil sie von Natur nicht allein Fettigkeit bei sich führt, sondern auch bei dem Kämmen Oel gebraucht werden muß, um sie klar zu machen und zum Spinnen vorzubereiten. Seife ist das bekannte Mittel, welches sich sowohl mit dem Fett, als mit dem Wasser vereiniget, und eben damit verursacht, daß das Fett in Wasser aufgelöst wird, da es sonst demselben widerstrebt. Zu merken ist, daß dazu kein siedendheisses Wasser genommen werden darf, weil sonst das Fett in die Wolle eingebrühet wird und dann gar nicht mehr herausgebracht werden könnte.

2.) Eben so sorgfältig muß man aber auch dahin sehen, daß die Seife rein wieder ausgewaschen werde, weil sie der Farbe eben sowohl widerstehet, als das Fett, und das um so mehr, weil sie mit dem in der Wolle befindlichen Fett verbunden ist, auch selbst Fett zur Grundlage hat.

3.) Je lockerer und weicher die Wolle ist, desto besser nimmt sie die Farbe an, dagegen das stachlichte Haar sich sehr schwer färben läßt. Man wird also hierauf Bedacht neh-

men, und zu dem, zum Färben bestimmten wollenen Garne gute Wolle nehmen müssen, damit man ein schön gefärbtes Zeug erhalte.

4.) Bei dem Kochen der Farbe entsteht jedes Mal oben ein Schaum, welchen die Färber die Blume zu nennen pflegen. Dieser ist eine Unreinigkeit und muß sorgfältig abgeschäumt werden, weil, wo er sich ansetzt, die Farbe nicht angreift und mithin das Zeug fleckig wird.

5.) Wenn ein Feuerbrand in der Farbebrühe gelöscht wird: so fällt die Farbe zurück, und sondert sich von dem Wasser. Man muß also den Farbekessel beobachten, damit nichts hineinfalle. In den anhaltenden abergläubischen Zeiten nannte man so etwas Hexerei; jetzt weiß man, daß es ganz natürlich zugeht. Wenn indeß ein solcher Unfall vorgegangen ist: so hat man nicht nöthig bei einem Hexenbanner Hilfe zu suchen. Man braucht nur für einen Groschen Vitriol oder fein gestossenes Oberment dazu zu schütten: so ist das Uebel gehoben.

6.) Alle Farbebrühe muß von den Spänen oder Kräutern abgeklärt werden; denn wenn ein Blatt oder dergleichen sich an das Garn oder Zeug anlegt; so ist leicht zu begreifen, daß auf dem Flecke die Farbe nicht angreifen kann, und folglich Flecke entstehen müssen.

7.) Soll das Zeug eine Farbe erhalten: so darf sich nichts Fremdes damit vermischen oder daran legen. Da nun das nasse Zeug den Staub und was sonst umherfliegt, eben durch

die Nässe leicht anziehet und festhält: so ist sehr natürlich, daß auch der Ort, wo man das gewaschene und gefärbte Garn oder Zeug zum Trocknen aufhängt, von Staub, Spinngeweben und dergleichen Dingen rein gehalten werde, damit nichts aufliege und die Farbe beschmutze.

8.) Kalk und Lauge haben die Eigenschaft, daß sie die rothe Farbe verdunkeln und in Braun verwandeln. Man muß sich also hüten, daß von dieser Beitze nicht zu viel in die Farbe genommen, auch die wollenen Zeuge nicht zu lange darinn gelassen und umgedrehet werden.

9) Eben so hat Kalk und Lauge die Eigenschaft, daß die Wolle dadurch mürbe gemacht und ganz aufgelöset wird, wenn sie damit gekocht wird. Man hüte sich also vor Schaden.

10.) Man muß das Zeug, welches gefärbt werden soll, mit der Farbebrühe nicht gleich auf einmal durchkochen lassen, sondern etliche Male herausnehmen und auskühlen, ehe es zum Kochen kommt; alsdann fällt die Farbe viel besser an.

11.) Wenn man Salmiak zur Farbebrühe thut: so hat man davon den Vortheil, daß das Zeug nicht leicht fleckigt wird.

42. Vom Färben.

Violett. Man nimmt auf ein Pfund Seide, Wolle oder Leinen 8 Loth rothen Fernambuck, 12 Loth Blauholz und 4 Loth Alaun, weicht es 24 Stunden in Flußwasser ein, läßt

es darauf eine halbe Stunde gelinde kochen, nimmt es vom Feuer und läßt es stehen. Indeß füllt man einen andern Kessel mit 10 Quart Wasser, thut 4 Loth weissen Weinstein und 1 Loth Salzburger Vitriol dazu, wendet das Zeug hierin wohl um, und läßt es eine halbe Stunde kochen, spült es sodann und läßt es trocken werden. Nun wird die Brühe der Farbe des ersten Kessels abgeklärt, scharf heiß gemacht, und 2 Loth Färbepotasche dazu gethan. Hierin wird das Zeug wieder wohl umgewandt und eine Viertelstunde gelinde gekocht; dann nimmt man es vom Feuer, läßt es noch eine Stunde zugedeckt stehen, worauf man es herausnimmt, in frischem Wasser auswäscht und zum Trocknen an einen Ort aufhängt, wo die Sonne nicht hinscheint.

Grün. Auf ein Pfund Garn nimmt man 8 Loth Blauholz und ein halbes Loth Grünspan und weicht jedes besonders eine Nacht in Wasser ein. Doch kocht man ein halbes Pfund Scharte in 8 Maß Wasser eine Stunde lang, nimmt die Scharte heraus, thut 2 Loth Färberpotasche zu der Brühe, und das Garn hinein, wendet es tüchtig herum, läßt es eine Viertelstunde kochen, spült es aus und läßt es meist trocken werden. Dann läßt man das Blauholz in seiner eigenen Brühe eine halbe Stunde kochen, klärt die Brühe ab, thut den eingeweichten Grünspan hinzu, wendet das Garn darinn wohl um, läßt es eine Viertelstunde darinn liegen, spült und trocknet es hernach: so ist es fertig.

Zitronengelb. Auf ein Pfund Seide, Leinen oder Wolle nimmt man ein Pfund gelbe Fernambuckspäne, weicht sie 24 Stunden in 8 Quart Wasser ein, läßt es dann eine Stunde gelinde kochen, thut 6 Loth Alaun und 6 Loth weissen Weinstein dazu, läßt es eine Stunde lang stehen, klärt die Brühe ab, wendet das Zeug in derselben wohl um, und läßt es eine Stunde damit kochen. Dann wird das Zeug gespület und getrocknet. Indeß werden in einem reinen Kessel noch 6 Quart Wasser und eine Handvoll Curcuma gethan, das Zeug darinn wohl umgewandt und eine halbe Stunde damit gekocht. Dann nimmt man es vom Feuer und läßt es noch 2 Stunden zügedeckt stehen, spület, ringet und trocknet es.

Ponceau. (Ponso) Man nimmt 2 Loth Fernambuck und läßt denselben in einer halben Maß Flußwasser über Nacht weichen, alsdann so lange kochen, bis es um ein Paar Finger breit eingekocht ist. Nun werden auf 1 Loth Fernambuck 3 Messerspitzen Alaun und 9 Messerspitzen feiner Zucker geschüttet, und wenn es schäumet, nimmt man es vom Feuer, thut die Seide hinein und läßt sie eine gute Weile darinn liegen. Erst scheint sie nur rosenroth, je länger man sie aber in der Farbe liegen läßt, und je öfter man sie eintaucht, desto dunkler wird die Farbe, bis sie endlich die ächte Ponsofarbe erhält. Will man aber Purpurfarbe haben: so darf man nur zu der oben beschriebenen Farbe etwas Potasche thun, und darinn aufkochen lassen.

Carmesinroth. Zu einem Pfunde Leinwand oder Leinengarn nimmt man 4 Loth Alaun, 4 Loth Weinstein, und eine Handvoll Weizenkleye. Damit kocht man die Leinwand eine halbe Stunde, nimmt sie dann heraus, gießt reines Wasser in einen Kessel, und wirft darein ein Loth Cochenille und ein Loth weiße Stärke; hiemit wird das Zeug eine Stunde lang gekocht, dann herausgenommen und ausgespület.

Roth zu färben. Auf ein Pfund Leinwand oder Garn werden 18 Loth Fernambuckholz genommen, in einen Beutel gebunden, und eine Nacht in reinem Wasser eingeweicht. Den nächsten Tag koche man das Holz in dem Beutel eine Stunde lang, alsdann wirft man vier Loth Alaun dazu. Wenn selbiger zerschmolzen ist und die Farbe recht stark kochet: so nimmt man sie vom Feuer, legt das Leinenzeug hinein, ziehet es etlichemal auf, läßt es dann mit der Farbe erkalten, spület es rein und trocknet es.

Blau zu färben. Auf zwei Pfund Leinenzeug nimmt man acht Loth Brasilienspäne, läßt diese eine Stunde lang kochen, thut alsdann zwei Loth Grünspan hinein, und rührt es wohl untereinander. Wenn man die Farbe von dem Feuer abgenommen hat: legt man die Leinwand hinein, und läßt die Farbe damit kalt werden; alsdann nimmt man sie heraus, und läßt sie trocknen. Die Farbe wird hernach wieder siedend heiß gemacht, und wie

vorher gebraucht, bis die Leinwand oder das Garn die beliebige Farbe angenommen hat.

Hellblau färbt man auf folgende Art: Vier Pfund Leinwand werden mit 4 Loth Alaun und hinlänglichem Wasser erst gebeizet oder eine Stunde lang gekocht. Wenn es kalt ist, wird es ausgespült und getrocknet. Zur Farbe nimmt man 1 Loth Indigo, stößt denselben ganz fein, schüttet ihn in ein Glas, gießt darauf 2 Loth Vitriolöl dazu, und rühret es wohl untereinander. Dieses läßt man 24 Stunden stehen. Hierauf setzt man einen Kessel mit Flußwasser auf; wenn es kocht, gießt man den aufgelösten Indigo hinein, und wenn er einigemal damit aufgekocht hat, legt man die Leinwand hinein, und läßt sie eine halbe Stunde damit kochen. Das Vitriolöl muß nicht mit einem Male, sondern nach und nach vorsichtig auf den Indigo gegossen werden, sonst erhitzt es sich zu sehr, zersprenget das Glas oder spritzt heraus, und kann Schaden thun, wenn es ins Gesicht oder auf die Kleider spritzet. Eben so pflegt man auch gern das Herumspritzen zu vermeiden, wenn diese Mischung nur nach und nach in den Kessel gegossen wird.

Orangegelb. Man verfertiget von gut gesiebter Asche eine Lauge, und gießt selbe durch ein Tuch. In dieser Lauge weicht man auf ein Pfund Leinengarn oder Zeug zwei Pfund Orlean, und zwei und ein halb Loth Alaun, beides zusammen fein gestossen, eine Nacht ein. Am folgenden Tage setzt man die Lauge mit

der Farbe und Alaun in einem Kessel auf, und läßt alles unter öfterm Umrühren nur eine halbe Stunde lang kochen; alsdann thut man das graue, vorher ausgekochte Garn oder Leinwand in die Farbe mit der Lauge, läßt es wieder eine halbe Stunde kochen, und ziehet unterdessen das Zeug öfters in die Höhe, damit es sich nicht ansetze. Dann hängt man es in einem Waschhaus auf.

Auf jedes Pfund Zeug kocht man ein halb Pfund schwarze Seife, gießt diese kochend über das Garn, und läßt es damit kalt werden, darauf wird es recht rein gespült und getrocknet. Gelblichtes Garn oder Leinen wird schöner gelb, soll es aber dunkler werden: so nimmt man auf ein Pfund Zeug 3 Loth Orlean. Verlangt man die Farbe recht dauerhaft: so setzt man noch 2 Loth Potasche dazu, das also gelb gefärbte Zeug wäscht man nur lauwarm mit Ochsengalle; und unter die Stärke, womit es gestärkt wird, thut man etwas aufgeweichten Orlean. Hat man aber Zeug, welches weiß und gelb ist: so wäscht man es nur mit lauwarmem Fließwasser und Ochsengalle, und spület es rein aus.

Seide schwarz zu färben. Auf ein Pfund Seide nimmt man 2 Loth weissen Weinstein und eben so viel Kupferwasser, gießt Flußwasser darüber und läßt es eine Viertelstunde lang kochen, legt die Seide hinein, daß sie von der Farbe völlig bedeckt ist, und wenn sie ganz durchgezogen ist, wird sie aufgehangen. Hierauf nimmt man etliche Loth Gelb-

holz, weicht es über Nacht ein, bindet dann die Spähne in einen leinenen Beutel, kocht sie noch eine Viertelstunde in dem Wasser, worinn sie über Nacht geweichet, thut endlich die Seide hinein, läßt sie noch eine Viertelstunde kochen, nimmt sie heraus und ziehet sie durch guten Essig, und giebt ihr die gehörige Appretur.

Seide blau zu färben. Man füllt ein Gefäß mit einem Eimer Wasser, wirft eine Handvoll Steinkalk, 2 Pfund Indig und ein Pfund Potasche hinein, und läßt es so lange vor sich selbst kochen, bis es völlig aufgelöst ist. Unterdessen setzt man auch ein anderes Gefäß übers Feuer, worinn 2 Pfund Krapp, zwei Pfund Weizenkleien und eben so viel Potasche sind, und läßt es gelinde aufkochen. Endlich läßt man beide Gefäße durch ein Haarsieb in eines zusammenlaufen, setzt es wieder an die heisse Stelle, und rühret es alle zwei Stunden um. Fängt nun der Indig an zu fließen und gelblich zu scheinen: so ist er gut. Sollte die Farbe noch nicht stark genug seyn: so muß man noch 1 Pfund 8 Loth Krapp, 8 Loth Potasche und 2 Händevoll Weizenkleien in reinem Wasser aufsieden lassen, und durch das Haarsieb zur obigen Farbe seihen. Hätte die Farbe von der Potasche allenfalls zu viel Fettigkeit erhalten, so darf man nur einige Händevoll Weizenkleien in einem Säckchen in diese Farbe hängen. Sollte, wie bisweilen geschieht, die Seide die Farbe nicht recht annehmen: so darf man nur ein wenig

Salpe-

Salpeter in die Farbe thun, und darinn zergehen lassen.

Das ächte türkische Roth auf Baumwolle und Leinen. Man weiche zur Probe vier Loth von gesponnenen baumwollenen Garn in einem irdenen Gefäß 14 Tage lang in Fischthran ein, während der Zeit drücke man es oft, doch ohne das Gespinnste in Unordnung zu bringen, zusammen, und zuletzt winde man den Fischthran heraus, um es in ein Wasser zu bringen, worinn 4 Loth Sodasalz aufgelöst sind. In dieser Lauge kocht man das Garn eine Viertelstunde lang; das Fett wird vom Salz zu einer milchigten Seife, und man wäscht davon das Garn in kaltem Wasser rein; alsdann setze man eine Brühe von einem Loth Alaun, einem halben Loth Sumach und einem halben Lothe zerstossenen Galläpfeln an, welche man im Wasser abgekocht hat. Dieses ist die Beitze für den Grund. Wenn diese durchgeseihete Beitze zu sieden anfängt: so wendet man das auf dem Stabe hängende Garn eine Stunde lang darein, und nun läßt man das Feuer ausgehen und das Garn noch 12 Stunden lang in der kalten Kesselbeitze liegen; und wenn es nach Verlauf dieser Zeit mit der Beitze gesättigt ist: so kann es im Schatten auf einer Stange getrocknet, und den folgenden Tag ausgespület werden. Nunmehr wirft man ein Loth von der zerschnittenen und zerstossenen Krappwurzel in heisses Wasser, läßt es aufsieden und verhindert den farbigen Bodensatz, daß er nicht an das Garn ansetze, da-

durch, daß man die Wurzel gepulvert in einem leinenen Säckchen in den Kessel hängt. Noch feuchte wird das auszuwindende Garn in diese Farbe gehängt, und es siedet darinn bei schwachem Feuer 10 Minuten. Mit dieser Brühe hängt man das darinn kalt gewordene Garn in die Luft zum Trocknen, da man es im Wasser ausspühlt. Dieses lebhafte rothe Garn, welches man häufig zum Zeichnen der Hauswäsche und untergemengten Leinenzeuge anwendet, hält alle Proben des türkischen Garns und des heissen Seifenwassers, ja sogar einer dreiwochentlichen Sonne aus, so wie dergleichen Garn in einer kalten Aschenlauge noch eine lebhaftere Röthe annimmt.

Scharlach roth zu färben, läßt man das Pfund gebleichte Garn in einer Lauge von 6 Loth Potasche kochen und auswinden, in einer aus drei und ein Viertel Loth gestossenen Galläpfeln gekochten, doch wieder kalt gewordenen Brühe vier und zwanzig Stunden beitzen, und mit der Beitze trocken werden. Zuletzt kocht man dieses Garn in einem Alaunwasser von sieben und einem halben Loth Alaun, wozu man die Farbe von 5 halben Lothen Fernambuck, nebst 3 Loth Zinnsolution (diese macht die dauerhaftesten Farben) gießt. In dieser Mischung wird das Garn gekocht.

Aschgrau. Zu einem Pfund Leinen nimmt man ein Loth Galläpfel und ein Loth Weinstein; hiemit läßt man das Zeug eine halbe Stunde lang kochen. Dann nimmt man es heraus, und wirft noch 4 Loth gestossenen Vi-

triol dazu, läßt alles eine gute Viertelstunde hindurch kochen, wirft darauf das Zeug hinein, und läßt es abermals so lange sieden. Soll es dunkler werden: so läßt man es länger sieden, als wenn es heller seyn soll. Zu bemerken ist, daß das Zeug öfters aufgezogen werden muß, damit es sich nicht ansetze, doch muß man nicht mehr Wasser nehmen, als nöthig ist, das Zeug gehörig naß zu machen, damit die Farbe nicht zu dünn werde. Zuletzt wird das Garn oder Leinen recht rein gespült, aufgehangen und getrocknet.

Braun. Zu einem Pfund Leinwand oder Garn nimmt man ein Loth gestossene Galläpfel und 4 Loth Krapp, setzt beides zusammen mit Fließwasser in einem Kessel auf; sobald es kochet, legt man das Zeug hinein, und läßt es eine Stunde mitkochen. Alsdann nimmt man das Zeug heraus, und wirft 8 Loth grünen Vitriol in die Farbe, läßt es abermals damit kochen, und legt das Zeug wieder hinein. Hiemit muß es nun eine halbe Stunde sieden; soll es aber dunkel werden, kann man es wohl eine ganze Stunde kochen lassen. Will man es recht hell haben: so nimmt man nur 3 Loth Vitriol zu 4 Pfund Zeug; und verlangt man es noch heller: so thut man etliche Messerspitzen voll Cremor Tartari hinzu. Uebrigens verfährt man mit dem Waschen und Trocknen, wie bei den andern Farben. Ueberhaupt ist noch bei allen Farben zu bemerken, daß, wenn die Zeuge gebeitzet werden, man sie oft umrühre.

43. Appretur für seidene Zeuge.

Die Appretur der seidenen Zeuge, die man auf vorbeschriebene Art gefärbt hat, geschieht: Zu einem halben Pfunde Zeug muß man etwa 2 Löffelvoll trockenen Gummitragant einweichen. Es werden aber wohl 2 Tage erfodert, ehe er aufgelöst und klar ist. Man drückt sodann den aufgelösten Gummi durch ein Läppchen, bestreicht das Zeug damit und läßt es liegen, bis es trocken ist. Dann ziehet man es noch einmal langsam und recht gleich, und wendet ihn alle Tage um, bis es recht trocken ist, wodurch es seinen hinlänglichen Glanz erhält. Geglättet braucht es nicht zu werden; wäre es aber ein Zeug mit Blumen: so muß es mit der Bürste aufgeputzt werden.

44. Zu erkennen, ob die Farben der Tücher und Zeuge ächt sind, oder ob sie verschießen.

Alle Farben nebst ihren Schattirungen müssen nicht nur ein lebhaftes frisches Ansehen, sondern auch die erfoderliche und feste Dauer haben. Unächte Farben fallen gemeiniglich viel schöner ins Auge als ächte; erstere aber verlieren bald ihre Schönheit.

Man hat zweierlei Mittel die Aechtheit der Farbe zu prüfen, ein natürliches und ein künstliches. Die natürliche Farbeprobe besteht darinn, daß man das gefärbte Zeug der Luft, dem Regen und dem Sonnenschein aussetzt. Hält die

Farbe zwölf Tage darinn aus, ohne sich zu verändern: so ist sie ächt; wird aber durch dieses natürliche Mittel während dieser Zeit eine merkliche Veränderung verursacht, so ist sie unächt.

Die künstliche Farbeprobe ist nach Verschiedenheit der Farben dreifach. 1) Die Farbe für Carmoisin, Scharlach, Leibfarbe, Violet, Ponso, Pfirsichblüthe, die verschiedenen Gattungen von Blau und andere mit diesen verwandte Farben, geschiehet mit Alaun. Man läßt ein halb Loth Alaun in einem Topfe mit einer Maß Wasser kochen, thut alsdann das Probestück von der gefärbten Waare dazu, von wollenem Garn nimmt man ungefähr ein Quentchen, und von Tuch ein viereckiges Stückchen etwa zwei Finger breit. Dieses muß ungefähr noch fünf Minuten kochen, worauf man es in reinem Wasser auswäscht. 2) Gelb, Grün, Zimmtbraun und ähnliche Farben werden mit Seife probirt; man läßt ungefähr zwei Quentchen geschabte Seife in einer Maß Wasser kochen und verfährt wie bei der Alaunprobe. 3) Für alle Farben, die ins Gelbe fallen, nimmt man Weinstein und verfährt wie bei den vorigen Proben.

45. Vom Stärkemachen.

Stärke gebraucht man zum Steifen der Wäsche, zu Backwerk, zu Suppen, zur Verdichtung vieler Farben, zu Kleister, zu Oblaten, zu Puder u. a. Dingen. Sie wird aus vielen mehlartigen Saamen, besonders aus Weizen bereitet; auch kann sie aus Hülsenfrüchten, Kastanien, Kartoffeln und aus vielen

andern Früchten verfertigt werden. Indessen aber behält doch die Stärke aus dem Weizen den Vorzug.

Ich kenne viele Wirthinnen, die sich ihren Vorrath Stärke im Kleinen allein machen, deswegen glaube ich wird eine kurze Anleitung dazu hier nicht am unrechten Orte stehen. Ich habe zwar nicht den Vorsatz, hier weitläufig anzuführen, wie die Stärke fabrikenmäßig verfertiget werde. Indessen, da der größte Theil einer solchen Fabrik darinn bestehet, daß die von der Stärke übrig gebliebenen Treber, das Sauerwasser und die übrigen sich dabei erzeugten Unreinigkeiten zur Schweinemast angewendet werden können: so will ich doch die Verfahrungsart beschreiben. Wenn man diese weiß: so wird es eben so leicht seyn, Stärke im Kleinen als in grossen Quantitäten zu bereiten.

Ehe die Arbeit angefangen wird, muß man guten Weizen haben; denn auf der Güte desselben beruhet die Schönheit der Stärke. Man wähle also dazu großkörnigen dünnhülsigen reinen Weizen, der, wenn man es erfahren kann, nicht in Thälern, sondern auf Höhen gewonnen, und der auch nicht mit Schaafmist gedünget ist.

Wer viele Stärke verfertigen will, der muß zuförderst sehen, daß er gutes Fluß- oder anderes weiches Wasser dazu haben kann; denn der Mangel derselben ist die Ursach, warum nicht an allen Orten gute Stärke kann gemacht werden. Fängt man dann die Arbeit an: so muß man zuerst den Weizen wohl sieben, damit aller

Staub wegkomme. Dann schüttet man ihn in Siebe, deren Löcher so klein sind, daß sie ihn nicht durchlassen; mit den Sieben taucht man ihn in Wasser, und wäscht ihn durch stetes Umrühren vollends ab. Den so zubereiteten Weizen wendet man nun entweder so in ganzen Körnern oder geschrottet zur Stärke an. Im letzteren Falle muß der Weizen, ehe er zur Mühle kommt, erst wieder getrocknet werden. Das von der Mühle zurückerhaltene Weizenschrott wird dann in genugsamen kaltem Wasser eingeweicht. Es muß aber sorgfältig dahin gesehen werden, daß keine Klumpen darin bleiben; daher muß es so lange mit grossen Rührkellen oder Stöcken bearbeitet werden, bis man nicht auch die kleinsten Klumpen mehr entdecken kann. Am besten ist es, dieses in kleinen Portionen in andern Gefäßen zu verrichten, und so nach und nach in den Maischbottig hinein zu gießen, worinn zuvor schon etwas Wasser gegossen seyn muß, damit der Maisch sich nicht ansetze. Nimmt man aber den ganzen Weizen: so wird derselbe sogleich nach der Wäsche in den Einweichbottich geschüttet, und so weit mit Wasser begossen, bis etwas darüber stehet; er wird alsdann ebenfalls fleißig durcheinander gerühret, damit er sich an keinem Orte zusammensetze.

Es sey nun geschrotteter Weizen oder Weizen in Körnern: so bleibt alles so ruhig stehen; in der Zeit geht eine Gährung vor sich, die nach Beschaffenheit der Jahrszeit und der Witterung 5, 6, 8, 12 Tage und mehr oder weniger dauert,

denn die Zeit kan keiner bestimmen, daher muß derjenige, der Stärke verfertigt, wohl acht haben, und das Gut öfters probieren, ob es gar ist. Dieses wird auf folgende Art erkannt: wenn obenauf ein gelblich sogenanntes Sauerwasser erscheint: so nimmt man eine handvoll Maisch aus dem Bottich, und urtheilet aus den Trebern, ob dieselben, wenn man sie dreimal in frisches Wasser getaucht und ausgepreßt hat, keine weisse Feuchtigkeit mehr von sich geben.

Dann schreitet man zur Abscheidung der Stärke von den Hülsen. Zu diesem Ende wird der eingeweichte Weizen oder Schrott in einen etwa ein und eine halbe Elle langen Sack, und in ein mit 3 Füssen versehenes Tretfaß gethan, worinn in dem Boden ein oder mehrere Löcher gebohret sind. Dann steigt eine Person mit bloßen aber reinen Füssen darauf, tritt den Sack damit allenthalben hin und her, kehret ihn auch zuweilen um, wodurch die Stärke mit dem Wasser zugleich ausgepreßt wird, und beides läuft am Ende durch die Löcher des Bodens in das untergesetzte Faß sogleich heraus, oder man steckt einen Zapfen in die Zapflöcher, und läßt es nur vor der Zeit abfließen. Dieses dauert so lange, bis das herausgetretene Wasser klar herauskommt. Unterdessen wird beim jedesmaligen Treten Wasser in den Sack gegossen. Es verstehet sich aber, daß vor jedem Aufguß von frischem Wasser das Loch des Tretfasses muß zugestopft werden. Wenn dann der ganze Sack wieder genugsam getreten ist: so wird es erst wieder geöffnet, und

die ausgetretene Stärke und Wasser wieder abgelassen, und so fährt man fort, bis das Wasser nicht mehr milchigt, sondern oben klar aus dem Tretsack kommt. Dann wird der Sack von den Trebern entledigt, und mit neuem Weizen oder Schrott gefüllt, und eben so verfahren, bis alles ausgetreten ist.

Das sämmtliche ausgetretene Stärkwasser wird nun durch ein Haarsieb in eine Absüßwanne gegossen, und wenn diese nicht voll geworden, mit Wasser voll gemacht. Diese Absüßwanne kann zur Bequemlichkeit von den Seiten verschiedene Zapflöcher eins über dem andern haben. Man läßt das Stärkwasser 24 Stunden stehen; indessen sondert sich die Stärke von dem Sauerwasser und setzt sich zu Boden. Man öffnet dann einen Zapfen nach dem andern, und läßt das Wasser ablaufen; um aber die Stärke völlig auszusüßen, wird von neuem Wasser aufgegossen, mit Krücken aufgerühret, und durch ein Haarsieb in eine andere Wanne gegossen, worinn man die Stärke sich wieder setzen läßt. Nachdem man hierauf das Wasser von der Stärke wieder abgegossen, wird diese Arbeit noch einigemal wiederholet.

Nachdem denn endlich zum letztenmal Wasser aufgegossen und alles fleißig durcheinander gerühret ist, läßt man alles Stärkwasser ruhig stehen, damit es sich setzen kann. Die reinere und schwerere Stärke wird sich zu Boden setzen, und ein leichter graulichter Mehlschlamm sich länger im Wasser schwimmend

aufhalten, setzt sich aber doch endlich etliche Querfinger hoch auf die Stärke zu Boden.

Wenn nun hievon das Wasser gänzlich abgelassen worden ist: so wird diese letzte graue Stärke sorgfältig oben abgeschöpft, und mit einem Flederwisch rein abgekehret, bis die gute Stärke fein, rein und weiß übrig bleibt. Das abgeschöpfte graue Wesen kann man hernach in einen Sack thun, zwischen zwei Bretter legen, diese mit Gewicht beschweren, das die Feuchtigkeit auspreßt, das in dem Sack zurückgebliebene aber abtrocknen, und als schlechte Stärke aufbewahren. Oder man wiederholet die Waschung damit, wie mit der Stärke, und bei dem letztenmale sondert man die daraus abgeschiedene Stärke ab, und den Schlamm gebraucht man ebenfalls, wie die Treber, zum Viehfutter.

Das Ausstechen und Trocknen der Stärke ist die letzte Arbeit. Um sie vor dem Anschneiden von den mehresten Feuchtigkeiten zu befreyen, nimmt man ein öfter zusammengelegtes leinen oder wollenes Tuch, legt es auf die in der Wanne auf dem Boden befindliche Stärke und druckt es fest darauf mit den Händen an. Dieses wird fast alles Wasser ausziehen, wenn man es öfter abnimmt, stark ausringt, und immer wieder auflegt, bis es nicht mehr feucht wird. Dann werden mit einem Messer aus dem Bodensatz immer vier handbreite Stücke ausgeschnitten; diese legt man, vor Staub und Regen wohl verwahrt, auf den Boden zu trocknen, auf reine Lein-

wand, und beschweret sie noch mit Ziegeln; sodann werden sie nach einigen Tagen zu fernerem Trocknen auf die Kante gelegt, damit sie von der Luft bestrichen werden können. So bleiben sie stehen, bis sie eine Rinde von der Dicke eines Messerrückens bekommen, welche sich leicht auflösen läßt; dann schabt man die schmutzige Oberrinde ab, die, wenn sie gut getrocknet ist, zum Puder gebraucht wird. Unterdessen muß man die Stärke sowohl vor Sonnenschein als vor grosser Sonnenhitze verwahren, weil sie davon gelblich wird, und in kleine Stücke zerfällt.

Zuletzt bricht man die gereinigte Stärke in Stücke und trocknet sie auf Horden an der Luft, oder auf einem nicht zu heissen Ofen oder Heerd.

46. Nützliche Regeln, nach welchen man immer sehr gutes Bier brauen kann.

Eines der ersten und nothwendigsten Stücke beim Bierbrauen ist allerdings das Wasser; man hat darauf vorzüglich zu sehen, weil es für die Güte und Haltbarkeit des Biers gar sehr entscheidet.

Brunnen- oder mineralische Wasser sind zur Bereitung eines guten Biers nicht geschickt; je alkalischer die Wasser sind, oder je weniger ein saures, ein salpeterichtes oder anderes Mittelsalz in ihnen anzutreffen sind, je geschickter sind sie zu diesem Endzwecke.

Die gewöhnlichen und sicheren Kennzeichen eines zum Bierbrauen besonders geschickten Wassers sind:

1) wenn die Quellen, aus denen es entspringt, im Winter nicht zugefrieren, und das Wasser im Sommer bei der Quelle recht frisch ist; 2) wenn es recht klar und helle ist; 3) wenn die Seife darinn stark schäumt, und sich leicht auflöst; 4) wenn das gekochte Wasser an den Seiten und dem Boden des Gefäßes Wenig oder gar Nichts ansetzt; 5) wenn das Fleisch, auch die Erbsen, die man darinn kocht, bald weich werden; 6) wenn Zitronensaft, Scheidewasser, destillirter Essig das Wasser schäumen machen; 7) wenn das Wasser Menschen und Vieh wohl bekömmt, und stark auf den Urin treibt; 8) wenn gute Grassorten an den Rändern der Bäche recht munter wachsen. Diese und andere Merkmale lassen uns das zum Bierbrauen brauchbare Wasser erkennen.

Die Güte des Getreides macht einen zweiten wichtigen Gegenstand beim Bierbrauen aus, indem die Nachläßigkeit hiebei ihren widrigen Einfluß auf das ganze Braugeschäft ausbreitet. Man muß sich also vor schlechter Gerste, welche mit Kafern oder Unkrautsaamen vermischt ist, hüten, oder keine solche, die lange auf dem Felde gelegen, und Schaden von vielem Regenwetter gelitten, oder zweiwüchsig und flachkörnig sey, zu Bierbrauen anwenden.

Eine dritte beim Bierbrauen nöthige Regel ist: Weder in den heißen Sommertagen, noch

bei strenger Kälte im Winter Malz zu machen, sondern dieses Geschäft im Frühlinge und im Herbste zu verrichten: denn das bei großer Wärme gemachte Malz überwächst sich sehr geschwinde, und das aus diesem Malze gebraute Bier hat wenige Kraft, und wird bald sauer; die strenge Kälte im Winter hindert den guten Erfolg beim Malzmachen, weil das Keimen zu lange aufgehalten, und das Malz alsdann nicht sobald und gut, oder gleich wächst, wenn man die Malztennen nicht auf eine oder die andere Art etwas erwärmen kann.

Ferner ist es eine Hauptregel, daß man, besonders bei warmer Witterung, der zum Aufquellen eingeweichten Gerste öfters frisches Wasser gebe, weil das Wasser sonst warm, und, so zu sagen, stinkend, und der Gerste oder dem Malze nachtheilig wird. Zweitens darf die Gerste nicht zu lange weichen: denn weicht die Gerste gar zuviel, so treibt sie den Graskeim zu geschwinde, macht ein unkräftiges Malz und schlechtes Bier. (Sie hat genug geweicht, wenn man mit den eingeweichten Körnern auf ein Brett, wie mit Kreide, schreiben kann.)

Beim Wachsen der Gerste oder des Malzes muß man sehr viele Vorsicht anwenden, weil dieses Eines der wichtigsten Geschäfte beim Bierbrauen ist; die Grundregel dabei ist: Das Malz muß weder zu wenig, noch zu viel wachsen; hier muß man allen Fleiß anwenden: denn dieses ist eine Hauptarbeit; wendet man hiebei nicht allen Fleiß an, so zerhitzt und verbittert manches Korn, und manches bleibt aus mit

Wachsen. Wenn man die Keimung zu geschwinde aufhält, so wird die Absicht, die Verdünnung der schleimigten Materie, nur unvollkommen erreicht. Man muß darauf sehen, daß Alles, aber nur die Wurzeln, und doch gut wachse; aber ja keine Saamenkeime treibe, sonst wird es bitter, und giebt keine süße zum Gähren geschickte Würze; das hervorgebrochene Saamenkeimchen ist eines säuerlichen Geschmacks, und die im Korne angegangene Gährung ist aus einer süßen eine saure geworden; und diese wenige Säure ist vermögend, das ganze Bier anzustecken, daß es vor dem Sauerwerden nicht verwahrt werden kann.

Die beträchtlichsten Fehler, so Viele beim Malzmachen begehen, und die man schlechterdings zu vermeiden suchen sollte, sind folgende: 1) läßt man das Malz nicht vorher etwas abtrocknen, oder abwelken, sondern bringt dasselbe zu feucht auf die Dörre; 2) ist die Hitze des Dörrofens öfters zu stark oder zu jähling; 3) unterläßt man das fleißige Wenden; und 4) wird dasselbe durch die zu große Hitze gar zu stark und ungleich gedörrt, und Manches beinahe verbrennt. —

Aus diesen Fehlern entsteht nun folgender Schaden: Wenn das Malz zu naß auf die Dörre gebracht wird, so entgehen ihm nicht nur viele Kräfte, sondern der durch die Hitze hervorgebrachte Dampf verursacht, daß das Malz einen unangenehmen Geschmack bekommt; ja, es wird bisweilen dumpfig oder gar sauer, so, daß sich ein solches Malz nicht lange aufbe-

wahren läßt, und man in der Gefahr steht, ein saures Bier zu erhalten.

Eben so schädlich ist es, und das beste Malz kann verdorben werden, wenn dasselbe auf einmal zu jähling erhitzt wird: denn die Schale schrumpft zusammen, die Feuchtigkeit wird zurück gehalten, und der Kern wird seiner Kraft und Süßigkeit beraubt; man erhält nunmehr ein schlechtes, ungesundes, trübes, und einen widerlichen, verbrannten Geschmack habendes Bier.

Wird das Malz nicht fleißig gewendet, so, daß sich die Dünste oder Feuchtigkeiten geschwinder absondern können, so wird es nicht gleichförmig getrocknet; und es ist daher allzeit nöthig, daß das Malz vorher an der Luft gehörig abtrockne, ehe es auf die Dörre gebracht wird.

Endlich ist das zu starke Dörren des Malzes ebenfalls schädlich, und eben dasjenige, was man sorgfältig vermeiden muß. Die mehresten Brauer aber haben das Vorurtheil, daß ein dichtes und schwarzbraunes Bier auch zugleich ein fettes und starkes Bier sey, welches aber gerade das Gegentheil ist, weil das Malz seiner besten Kräfte dadurch beraubt worden.

Auch die Zurichtung und das Schroten des Malzes ist von mehrerer Wichtigkeit, als Viele glauben; weil auch dadurch, wenn es nicht auf die gehörige Art geschieht, Nachtheil beim Biere entstehen kann. Will man hiebei recht verfahren, so muß das Malz, ehe es in die Mühle geschafft wird, vorher von allen Unreinigkeiten,

besonders den ausgewachsenen Keimen, sorgfältig befreiet werden. Um nun das Verstieben in der Mühle zu verhüten, so muß das Malz den Abend vorher, ehe dasselbe geschroten werden soll, etwas angefeuchtet worden seyn. Endlich muß es weder zu grob, noch zu fein gemahlen, folglich nicht in Mehl, sondern nur in gröblichen Schrot verwandelt werden. Im erstern Falle kann sonst die Kraft nicht genug ausgezogen werden, und es bliebe ein Theil in den Trebern; im andern Falle würde das Bier immer trübe bleiben, und sich nicht setzen. Auch den Fehler des Klarschrotens haben viele Brauer in Schutz genommen, und behaupten mit einer Amtsmiene, daß das Bier stärker werde, wenn das Malz recht klar geschroten worden sey.

Sowohl die Chemie, als auch die tägliche Erfahrung lehren es, daß eine Einweichung irgend eines Pflanzengewächses in warmes, aber nicht in kochendes Wasser, im Stande ist, alle nützliche und edle Theile derselben anzuziehen. Es ist ferner bekannt, daß, wenn man siedendes Wasser auf das Schrot gießt, solches in einem Mehlbrei verwandelt wird, mithin die Vermischung des Wassers mit dem Schrote nicht wenig das Ausziehen der geistigen Theile hindert. Eben so nothwendig ist es, daß man lauwarm eingemöschtes Gut ein, bis höchstens zwei Stunden zugedeckt in Ruhe stehen lasse. Viele Brauer behaupten auch hier das Gegentheil, denn sie sagen: Wenn das Wasser gleich kochend auf den Schrot komme, so zöge dasselbe

selbe die Kräfte besser aus, und wenn man den Mösch länger als zwei Stunden in Ruhe ließe, so würde das Bier stärker. Die Schädlichkeit des ersten Punkts habe ich kurz vorher schon bemerkt, und was den zweiten anbetrifft, so muß ich bemerken, daß ein bis zwei Stunden vollkommen hinreichend sind, die geistigen und öligten Theile zu entbinden; eine kürzere Zeit kann solches nicht vollkommen verrichten, und eine längere schließt die erdigten Theile zu sehr auf, und dadurch wird eine nicht zu verhindernde Säure verursacht. Bei den übrigen folgenden mechanischen, jedem Brauerknechte bekannten Geschäften, werde ich mich nicht aufhalten; sondern lieber bei den wichtigsten Geschäften, welche nützlich oder schädlich werden können, stehen bleiben, und nunmehr die schädlichen Wirkungen des zu weit getriebenen Biersiedens bemerken. —

Das Kochen des Biers erfodert Behutsamkeit. Die mehresten Brauer lassen das Bier viele Stunden kochen, und nicht etwa deßwegen, weil sie durch vernünftig angestellte Versuche von dem Vortheile des langen und heftigen Siedens überzeugt wären; sondern weil sie es so erlernt haben, folglich auch für gut befinden. Die guten Menschen bedenken, oder begreifen nicht, daß ein langes und heftiges Kochen dem Biere die Kräfte raube, daß es die geistigen Theile verflüchtige und zerstreue, und dem Biere schädliche Eigenschaften mittheile, die sich durch eine zähe Schleimigkeit sattsam offenbaren. Man hat zwar wegen der

Zeit des Bierkochens einige allgemeine Regeln, die jedoch unsicher sind, weil das Wasser, so man hiezu erwählt, das starke oder schwache Dörren des Malzes die Merkmahle zweideutig machen. Soviel hat indessen seine Richtigkeit, daß, je stärker die Biere sind, je weniger Zeit erfodert das Kochen. Die meisten Brauer glauben, daß, wenn der Hopfen zu Grunde geht, oder das Malz sich auseinander giebt, die Flüßigkeit trübe und endlich wieder helle wird, es Zeit sey, mit dem Kochen aufzuhören; allein diese Merkmaale sind, wie gesagt nicht zuverläßig, weil sie von veränderlichen Nebenumständen abhängen. Will man übrigens hierinn gerne etwas Gewißes haben, so wird man nicht leicht fehlen, wenn man die Zeit des Siedens bei starken Bieren auf eine halbe Stunde, bei schwächern aber auf drei Viertel, höchstens eine Stunde bestimmt; jedoch, unter dem ausdrücklichen Vorbehalte, das Kochen bei gelindem Feuer zu verrichten, und das Bier ganz langsam kochen, auch in dem Kessel wiederum etwas abbkühlen zu lassen, weil ein heftiges Kochen dem Biere die Kräfte rauben, ja derer selbst beim Ausgießen des kochenden Biers gar viele ausdünsten würden.

Alles Dieses beobachten sehr viele Brauer nicht; sondern sie lassen das Bier, wie gedacht, sehr lange und beinahe ein Paar Stunden kochen, und ohne dasselbe nachher in der Pfanne etwas abkühlen zu lassen, so schlägt man solches vielmehr im Kochen heraus.

Da die Gährung des Biers unter allen Geschäften beim Bierbrauen Eines der vornehmsten ist, ohne dessen rechte Bearbeitung, auch aus dem besten Malze, dennoch kein gutes Bier verfertigt werden kann, und in ihr doch der Grund liegt, warum man an sehr vielen Orten ein schlechtes Bier, auch bei gutem Wasser und Getreide, brauet; so will ich hier in aller Kürze der Vorsichten, so dabei unnachläßig zu beobachten sind, gedenken.

Die Hauptregeln, so bei diesem Geschäfte schlechterdings zu beobachten sind, bestehen in folgenden: 1) dürfen die Hefen dem Biere weder zu früh noch zu spät, sondern, wenn das Bier noch milchwarm ist, gegeben, und gut damit vermischt werden; 2) müssen die Hefen allzeit frisch und von der nämlichen Art Bier seyn, wo sie zur Gährung gebraucht werden sollen; das heißt: Braunbierhefen zum Braunbiere, und Weißbierhefen zum Weißbiere; 3) die zu brauchende Quantität Hefen zu einem Gebräude hängt theils von ihrer Güte, theils auch von der Jahrszeit mit ab: denn im Sommer hat man nicht so viel nöthig, als im Winter; 4) wenn das Bier gut gähren soll, so muß man ihm den Zugang der Luft nicht gänzlich benehmen, sondern das Gefäß nur mit einer groben Leinwand bedecken; und da viele geistige Theile verfliegen, wenn das Gährungsgefäß sehr viel Oberfläche hat, so ist es vortheilhafter, die Gährung nicht in den Gährungsbottigen oder Gährkufen beendigen, sondern auf den Tonnen, welche ge-

wöhnlich kleine Oeffnungen haben, vollenden zu lassen; 5) jede Gährung verlangt Ruhe, mithin ist die Störung der Ruhe ein Mittel, die zu starke Gährung zu unterbrechen; 6) muß man das Bier bloß die Weingährung erfahren lassen, und diese erfodert nur einen mäßigen Grad der Wärme verursacht eine zu heftige Gährung, so, daß Alles untereinander geht, und daher sehr viele geistige Theile davon fliegen; in großer Kälte aber entsteht keine oder wenige Gährung; 7) auf die geistige Gährung erfolgt unmittelbar die saure Gährung. Es ist also nothwendig, die Gährung zur rechten Zeit aufzuhalten, oder die Weingährung nicht den höchsten Grad ihrer Vollkommenheit erreichen zu lassen, weil diese Gährung, dessen ohngeachtet, in den verstopften Tonnen ganz langsam fortgeht; und wie ein solches Bier, dessen Gährung nicht gänzlich geendigt ist, in der Stärke und geistigem Wesen zunimmt, so wird es im Gegentheile sauer, wenn die geistige Gährung ganz zu Ende gekommen ist; 8) die beste Zeit also, die Gährung aufzuhalten ist, wenn sie abzunehmen anfängt, oder die Rinde der auf den Spundlöchern der Tonnen befindlichen Hefen sich nicht mehr bewegt, alsdann sind die Tonnen fester zu verspünden; 9) so kann man endlich eine zu heftige Gährung durch das Rütteln der Tonnen, oder durch Begießung mit kaltem Wasser aufhalten; durch Erwärmung und den Zusatz von etwas frischer Hefen aber kann

eine zu geringe Gährung hergestellt oder verstärkt werden.

Es ist auch nöthig, Etwas von Kochung des Hopfens zu gedenken: denn auch in diesem Stücke verfahren die mehresten Brauer nach ihrer alten, gewöhnlichen Art, und wider die auf Vernunft und Erfahrung sich gründenden Sätze. —

Die Chemie lehrt, daß eine gewiße Menge Wassers auch nur eine gewiße Menge Salz auflöst, obschon eben dieses Wasser noch eine andere Art Salz auflösen würde. Ferner, daß flüchtige Salze, wenn die Flüßigkeiten, worinn sie sich befinden, in offenen Gefäßen einer starken Hitze ausgesetzt werden, sich nach und nach zerstreuen und verfliegen; endlich, daß die Theile der leichten und dünnen Oele gleichfalls durch die Gewalt des Feuers, durch eben dieses Hilfsmittel theils vermindert, theils zähe, brandig und harzig gemacht werden. Die Bestandtheile des Hopfens sind ein flüchtiges Salz, ein leichtes und dünnes, ein fettes und dichtes Oel, erdigte und wässerigte Theile. Um das Sauerwerden des Biers zu verhüten, und ihm zugleich eine angenehme Bitterkeit zu verschaffen, setzt man demselben Hopfen zu. Das Salz, das leichte und dünne Oel sind ohne Zweifel die Stücke, die man braucht, mithin bedürfen auch nur diese aufgelöst zu werden.

Aus obigen, auf Vernunft und Erfahrung beruhenden Sätzen, läßt sich der Schluß machen: 1.) daß die Menge der Flüßigkeit mit

der Menge des Hopfens, dessen Salz sie auflösen soll, in richtigem Verhältniße stehen müsse, weil die größere Menge des Hopfens doch vergeblich angebracht wäre; daß man den Hopfen weder zu lange, noch zu stark kochen müsse, weil im entgegengesetzten Falle das flüchtige Salz und die balsamischen Oele, die wir behalten wollen, und die dem Biere die Dauerhaftigkeit verschaffen, auch demselben ein gewißes fettiges Wesen und eine angenehme Bitterkeit mittheilen sollen, gewiß verrauchen, folglich nur ein dichtes Oel, und die holzigten Theile übrig bleiben würden. Wie sehr handelt man also nicht wider die auf Vernunft und Erfahrung gebauten Sätze in den allermeisten Bräuhäusern! wo man die Menge des Hopfens fast niemals nach der Menge des Biers proportionirt, und den Hopfen noch über dieses viele Stunden lang in der ganz vergeblichen Hoffnung, seine Kräfte recht auszukochen, siedet, da doch auf solche Weise die besten und nützlichsten Theile verschwinden, und nur das dichte Oel, welches eine leimigte, brandigte, harzigte Zähigkeit angenommen, und einen widrig bitteren Geschmack hat, zurückbehalten, zugleich die erdigten und holzigten Theile, die eine zusammenziehende Kraft und schädliche Schärfe besitzen, aufgelöst werden.

Es ist daher auch nicht zu verwundern, wenn die mehresten deutschen Braunbiere langsam durch den Körper gehen, das Blut erhitzen, Kopfschmerzen und Durst verursachen; da hingegen die englischen Biere, die gewiß malz-

reicher als die unserigen sind, geschwinde passiren, vielen Geist, aber keine von vorgedachten Beschwerlichkeiten verursachen.

Viele handeln in allen diesen Stücken nach verkehrten Grundsätzen: man nimmt mehr Hopfen, als nöthig wäre, und läßt ihn mehrere Stunden lang in der Würze auf heftigste kochen, um, wie man vorgiebt, alle seine Kräfte recht auszuziehen.

Da die Reinlichkeit beim Braugeschäfte ein Hauptgegenstand ist, und zur Haltbarkeit des Biers sehr Viel beiträgt, so muß jeder Bierbrauer vorzüglich darauf sehen. Imgleichen kommt auch auf die Reinlichkeit des Kellers viel an; man muß daher einen Bierkeller nicht mit Speisen, Fleisch, Milch, Käse oder sonst noch andern Dingen, welche einen Geruch von sich geben, anfüllen, sondern bloß zum Biere gebrauchen. Daher muß man vorzüglich darauf sehen, daß der Keller immer trocken gehalten, von Spinnengeweben und anderem Unrathe gereiniget, und zu Zeiten mit Wachholderbeeren oder Reisig ausgeräuchert werde.

47. Haarpomade und wohlriechenden Puder zu machen.

Man nehme 1 Pfund frisches Schweinefett und wasche es so lange mit kaltem Brunnenwasser, bis es allen Geruch verloren hat; dann lasse man 4 Loth weißes Wachs über gelindem Feuer zerfließen, setze allmählig das Schweinefett hinzu, und wenn es zergangen ist, ent-

ferne man das Gefäß vom Feuer, gieße das Geschmolzene in eine hölzerne tiefe Schüssel, und rühre es so lange, bis es zu erkalten anfängt. Dann vereiniget man durch beständiges Reiben damit 4 Unzen starkes Rosenwasser, setzt darauf Lavendelöhl, Bergamotöhl, Citronenöhl von jedem 20 Tropfen, Thimianöhl 10 Tropfen und Nelkenöhl 15 Tropfen hinzu. Anstatt dieser verschiedenen Oehle kann man auch blos etwas ächtes Rosen- Jasminöhl nehmen. Um den Pomaden eine weichere Konsistenz zu geben, nimmt man statt des Schweinefettes und des Wachses, Ochsenmark.

48. Feine Schockolade zu fabriziren.

Man stosse ein Pfund schön geröstetes Cacao, rühre gut darunter 1/2 Pfund geröstetes Reismehl, 1 1/4 Pfund fein gestossenen Zucker, 1/2 Quentchen Vanillie, 10 Tropfen Nelkenöl, 9 detto Zimtöl und 6 Zederöl, bringe es auf eine eisene warme Platte, unter welcher ein Kohlfeuer steht, fülle die Mödel mit der Masse ein und lasse sie bestehen, klopfe sie dann heraus und mache Gebrauch davon.

49. Schockolade mit Wasser als Frühstück.

Man reibe 2 Täfelchen Schockolade aufm Reibeisen, siede eine halbe Maß Wasser, klopfe 2 Eydotter mit ein wenig frischem Wasser ab, rühre den geriebenen Schockolade und gestossenen Zucker gut darunter, giesse das siedende

Wasser darein, setze es aufs Kohlfeuer und quirle so lange bis es recht schäumt, dann giesse man sie in die Tassen und trage sie auf. Manchesmal wird sie obenauf mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen aufgebrennt.

50. Schockolade mit Ram zum Frühstück.

Man reibe 3 Täfelchen Schockolade aufm Reibeisen, siede in einem Maßhafen eine halbe Maß süssen Ram aufm Kohlfeuer. Wenn er anfängt zu sieden; so rühre man die geriebene Schockolade, und ein wenig Zucker darunter bis es recht schäumt, giesse den Schaum in die Tassen, und die übrige Schockolade in ein Geschirr, bestreue den Schaum in den Tassen mit Zucker, fahre um 1 Zoll höher mit einem glühenden Eisen darüber und trage sie auf.

51. Schodo (Chadeau) von weissem Bier zum Frühstück.

Man lasse eine halbe Maß weisses Bier sieden, schäume es gut ab, schlage in einen Maßhafen 6 Eydotter, rühre 2 Loth auf 1/2 Zitrone abgeriebenen Zucker und ein wenig kaltes Bier gut darein, giesse das siedende Bier darein, setze es aufs Kohlfeuer, quirle es so lange bis es anfängt zu schäumen und dicht zu werden, giesse den Schaum in Tassen und den Schodo in ein anderes Geschirr und trage es auf.

52. Schodo von Wein als Frühstück.

Man rühre 6 Eydotter, und 4 Loth auf 1 Zitrone abgerieben dann gestossenen Zucker und ein wenig kalten Wein in einem Maßhafen gut ab, siede eine halbe Maß Wein in einer messingenen Pfanne, giesse ihn in das Abgerührte, setze es aufs Kohlfeuer und quirle es so lange, bis es recht schäumt und dicht wird, giesse dann den Schaum in Tassen und den übrigen Schodo in ein anderes Geschirr und trage sie auf.

53. Feines Mehl aus Erdäpfeln zu machen.

Man schäle schön gewaschene Erdäpfel und reibe sie auf einem Reibeisen, giesse dann frisches Wasser daran, rühre es auf und seihe es durch ein Haarsieb, lasse es stehen bis sich das Mehl zu Boden gesetzt hat, seihe das Wasser langsam ab, und so mache man es, bis man bemerkt, daß das Mehl den Erdäpfelgeschmack verlohren hat. Dann trockne man es in der Sonne oder aufm Ofen, stosse es zu Mehl und gebrauche es zum kochen, zur Stärke oder Haarpuder.

54. Punsch zu machen.

Auf eine Botellie Punsch (das ist für ungefähr 3 fl.) stellt man 2 Maß Wasser aufs Feuer und läßt es stark sieden. Inzwischen wird ein Viertelpfund Zucker und so viel grüner Thee, als man zwischen 2 Fingern halten kann, in ein feines Haarsieb gelegt, und dieses über die Botollie gesetzt. Nun werden 6

gute Zitronen darüber ausgepreßt, etwas vom siedenden Wasser darüber gegossen und zugedeckt, damit es sich in einander auflöst; ein Paar Minuten später gießt man vom übrigen kochenden Wasser so viel darüber, daß die Botollie beinahe voll wird. Endlich gießt man noch ein Quartel Arak hinzu, und stellt ihn zugedeckt auf die Tafel.

55. Der beste Thee für Deutsche.

Bekanntlich ist der ausländische Thee strauchartig, und wird sortenweise abgenommen, z. B. die obersten, mittlern und untern Blätter abgesondert, welche dann auch verschiedener Güte sind. Eben so verhält sich alles bei dem hier bekannt zu machenden Thee. Er wird von Kirschbäumen und heckenartigen Sträuchen genommen, und so geben die kleinsten Blätter aus den Spitzen den besten, die von der Mitte und etwas grösseren die zweite Sorte, und die untersten größten Blätter den geringsten Thee. Sauerkirschen, die man theils hochstämmig, theils zu Hecken anzieht, sind es, die hier vorzüglich gemeint und deren Blätter allem andern inländischen und ausländischen Thee vorzuziehen sind, wenn man sie zur Zeit, da sie im besten Safte sind, sammelt, sortiret und alsdann im Schatten auf Tüchern trocknet. Man kann sie auch eben so, wie Thee, auf einer gewärmten Platte rollen, wenn sie noch etwas welk sind und dann aufbewahren. Wer will, kann sie auch ganz, oder geschnitten, wie Kräuterthee, in Schachteln aufheben. Noch eine

Methode: wenn sie trocken geworden, läßt man sie wieder etwas anziehen, damit sie sich nicht zu Pulver reiben, packt sie alsdann in papierne Duten, wie Hr. Pastor Eisen in seiner Kräutertrocknung zum Verspeisen von seinen Kartusen lehrt, und hebt sie auf. Von Kirschhecken ist die Einsammlung am leichtesten, indem man diese im August ohnehin abstutzt; und so kann man von diesen dann die Blätter abpflücken, sortiren und trocknen. Die Stiele, welche an den Blättern bleiben, verderben ihn nicht, sondern schmecken noch angenehmer, als die der Kirschen, weil sie mehr Säfte enthalten, da sie getrocknet wurden; statt, daß die der Kirschen schon am Stamm halb ausgetrocknet sind, wenn die Kirschen reif abgemacht werden. In Rücksicht der Quantität zum Anbrühen des Thees kann Jedermann viel oder wenig nehmen, je nachdem man starken oder schwachen Thee trinken will; er ist auf jede Art angenehm und gesund, so, daß man ihn in der That auch Gesundheitsthee nennen kann. Die Engländer benützen die Monarde als Thee: dieser hat einen sehr angenehmen Geschmack und sein Genuß verbreitet über den ganzen Körper ein gewisses Wohlbefinden. Linnee empfiehlt die Blätter als ein vortreflliches Mittel in Wechselfiebern. (Auswahl neuer Erfindungen, 1ter Bd. S. 120. u. s. f) Diese Gewürzartige Pflanze wird immer allgemeiner, und man kann sie durch den Verleger dieses Buchs für 12 kr. erhalten. Sie vervielfäl-

tigt sich in kurzer Zeit, und ist eine schöne Zierpflanze.

56. Gefrornes von Zitronen.

Man reibe mit einem halb Pfund Zucker 8 Zitronen ab und stosse ihn klein, setze ihn in einem gutglasirten Reinl aufs Feuer, drucke den Saft der abgeriebenen 8 Zitronen darein, giesse so viel Wasser hinzu als zum Zerfliessen des Zuckers erfodert wird, lasse ihn aufkochen, bis er sich spinnt, oder Fäden gibt, wenn man einen Löffel eintaucht. Inzwischen muß er rein abgeschäumet werden. Dann giesse man noch ein Quartel Wein und eben so viel Wasser darein, lasse es mitsamen nochmal aufkochen, seihe es durch ein Haarsieb in eine Gefrierbüchse, die gewöhnlich von Zinn oder weissem Blech, und ungefähr einen Fuß hoch und halb so weit sind, lasse es auskühlen und setze indessen das Eis in Bereitschaft. Im Keller wäre es am besten. Man bringe nämlich auf den Boden eines Zobers, der unten mit einem Loch versehen seyn muß, damit das Eiswasser ablaufen kann, eine Spanne hoch Eis, streue Salz darüber und stelle die Büchse darauf, richte um sie herum wieder Eis und Salz, doch nicht zu fest, damit man die Büchse, die oben am Deckel eine Handhabe haben muß, nach Belieben drehen kann; drehe dann die Büchse so schnell als möglich bis es schön gefroren ist; inzwischen muß man aber mit einem Schäufelchen die Wände immer befreien wenn sich etwas angesetzt hat;

denn das Gefrorne muß fein wie Butter, mild, nicht eisig oder klumpig seyn, wenn es recht gemacht ist, welches nur durch fleissiges Ablösen und Zerrühren zu Stande gebracht werden kann. Wenn es nun durchaus gleich und schön gefroren ist: so bringt man es aus der Büchse in den Model worinn es dann in dem Keller aufs Eis gesetzt und bis zu Gebrauch aufbewahrt wird. Wenn man es aber bald verbraucht: so kann man es auch in der Büchse lassen und auf einer Serviere zur Tafel geben.

57. Gefrornes von Erdbeeren.

Man mache es wie voriges Nro. 56; nur muß man einen Erdbeerensaft noch in die Masse rühren, wann das Gefrorne schon beinahe fertig ist. Diesen Saft erhält man bekanntlich, wenn man gereinigte Erdbeeren zerdrückt und dann den Saft durch ein Haarsieb treibt.

58. Gefrornes von Johannisbeeren.

Wird auch wie Nro. 56. gemacht, mit dem einzigen Unterschied, daß man ein halbes Pfund Johannisbeerensaft darunter rührt, ehe es zu gefrieren anfängt.

59. Gefrornes vom Weichselsaft.

Wird gleichfalls nach Nro. 56. gemacht, nur muß man am Ende noch ein Quartl Weichselsaft, die sammt den Kernen gestossen und durchpassirt wurden, darein rühren.

60. Gefrornes von Kaffee.

Wird gleichfalls wie Nro. 56. gemacht, nur rührt man gegen Ende ein Quartl schwarzen geläuterten Kaffee darein.

61. Das Aufstossen der Speisen zu verhüten.

Diese Plage verhütet man, wenn man die Speisen und Gemüser nicht zu fett und nur von Butter, Abschöpf- Gans- oder Schweinfett kocht, wie es die Rezepte dieses Kochbuchs vorschreiben. Das Schmalz stoßt lieber auf und gibt den meisten Speisen einen widerwärtigen Geschmack, daher man es nur zur Nothdurft, wie z. B. zum Küchelbacken; so wie zum Fischbacken an Fasttagen anwenden soll. Für Fleischtage kann man die Fische auch mit Abschöpffett backen, wovon sie nicht nur besser und schöner werden, sondern auch viel wohlfeiler zu stehen kommen.

62. Das Aufstossen der Speisen, so wie das sogenannte Sodbrennen zu vertreiben.

Dieses kann geschehen, wenn man einen Löffelvoll guten feinen Likör oder Rosoli trinkt. Schlechte oder kalt destillirte machen das Uebel schlimmer; man hüte sich also davor.

63. Eingesalzenes Fleisch vor dem Verderben zu bewahren.

Man wäscht Kieselsteine von der Größe eines Hühnereyes rein ab, und belegt damit

den Boden des Gefäßes. Unmittelbar darauf kommt das wie gewöhnlich eingesalzene Fleisch, dann wieder eine Lage Steine, darauf Fleisch und so fort, daß über und unter jeder Fleischschicht eine Lage Steine kommt auf diese Art kann man das Fleisch ein Jahr lang und länger, ohne daß es verdirbt, aufbewahren. Selbst das in der warmen Jahreszeit eingesalzene Fleisch erhält sich. Die Ursache mag wohl in der kühlenden immer gleichen Temperatur der Steine, und auch darin liegen, daß sich die Fleischschichten nicht unmittelbar berühren.

64. Ein dem Schampanier ähnliches Getränke aus Birkensaft zu verfertigen.

Aus den natürlichen oder künstlich gemachten Löchern am Birkenbaume quillt ein Saft heraus, der bekanntlich für den menschlichen Körper manche heilsamen Kräfte hat, und besonders eins der stärksten blutreinigenden Mittels ist. Man kann ihn aber nur im Frühjahre in grosser Menge erhalten, wenn man etwas schräge von unten nach oben hinauf Löcher bohrt, vor diese kleine Röhrchen anbringt, oder Federkiehle in sie hineinsteckt und darunter Gefässe stellt oder hängt, worein der Saft fliessen kann. Um jedoch den angezapften Bäumen keinen Schaden zu thun: so hüte man sich, nicht zu junge Bäume zu wählen! auch darf man die ältern nur an einer Stelle anzapfen, und nicht zu lange fliessen lassen, weil

weil sonst dem Baume zu viele Feuchtigkeit geraubt, sein Wachsthum gehindert, ja wohl gar sein gänzliches Aussterben bewirkt wird. Der Verlust einer Maß Saft schadet hingegen einem Baume mittlerer Größe wenig oder nichts.

Diesen Saft von lieblichem Geschmacke nun kann man gleich frisch trinken, da er dann sehr stark den Urin treibt und das Blut reiniget; läßt man ihn aber nur 24 Stunden stehen: so wird er sauer, und man hat auch schon einige glückliche Versuche damit gemacht, aus ihm einen sehr guten Essig zu bereiten. Hier soll nur gezeigt werden, wie man aus diesem Safte ein sehr wohlschmeckendes geistiges Getränke, das dem Schampanierwein sehr nahe kommt, und noch gesünder, als dieser ist, verfertigen kann.

Man nimmt in dieser Absicht z. B. zu zwölf Maß frischem Birkensaft 4 Pfund Zucker, kocht beides in einem reinen Kessel bis zum vierten Theile ein, schäumt es ab, nimmt es dann vom Feuer und seiht es durch ein feines Tuch in das Fäßchen, worin es bleiben soll. Ist es hierauf abgekühlt: so gießt man etwa zwei grosse eßlöffelvoll frische warme Hefen und zwei Seibeln alten Franzwein dazu; doch darf davon das Fäßchen noch nicht ganz voll werden. Ausser dem werfe man noch fünf Stück in dünne Scheiben geschnittene Zitronen hinein, lasse es gähren, und sobald es gegohren hat, verspünde man das Gefäß, damit es sich setze. Hat das Fäßchen etwa

vier Wochen im Keller gelegen: so fülle man das Getränke dann auf Flaschen, pfropfe und verpiche sie wohl; doch dürfen die Flaschen nicht ganz voll seyn, damit sie nicht zerspr ngen. Auch muß man das Getränk ja nicht zu früh auf Flaschen ziehen, sondern damit warten, bis es sich ganz abgeklärt hat; denn ausserdem wird sich in den Flaschen ein Bodensatz zeigen, der es beim Einschenken leicht trübt, oder doch wenigstens verräth, daß es ein künstlicher Schampanier sey, welches ihm bei einer richtigen und vorsichtigen Behandlung selbst manche Kenner nicht ansehen oder abschmecken werden. Bei einer grössern Quantität des Saftes müssen übrigens verhältnißmäßig auch mehr Zucker, Zitronen, Hefen und Franzwein genommen werden.

65. Gewürzwein.

Man nimmt 4 Loth Zimmt, 1/2 Loth gestossene Nelken, 1/2 Loth Muskatblüthe, und 1 1/2 Quintel Kardomomen, stosse alles recht klein, gebe 2 Loth ganz dünne abgeschälte und klein geschnittene Zitronenschalen dazu in eine gute neuglassirte Reine, giesse 4 Maß guten weissen Wein dazu, lasse es fest zugedeckt 2 Tage stehen. Alsdann koche man 1 1/2 Pfund Zucker, schäume denselben recht rein ab, filtrire den Wein durch ein Tuch, schlage 8 Eyerklar zu Schaum, und mische selben unter den Wein, hierauf giesse man den Wein sammt dem Eyerschaum zu dem Zucker, lasse es noch einmal aufkochen, schäume den Wein

recht wohl ab, und fülle ihn durch ein feines Tuch, wenn er abgekühlet ist, in Boutellien, diese werden wohl verstopfelt, mit Pech verpicht und im Keller aufbewahrt.

66. Obstwein zu machen.

Man sammle recht zeitige süsse Birnen, Aepfel, Zwetschgen, Pflaumen in einen reinen Zober, stosse sie klein, giesse halbsoviel frisches Wasser darüber, als das Obst ist, lasse es einen Tag zugedeckt an einem kühlen Ort stehen, presse es dann aus, fülle es in Fässer aber nicht ganz voll, lasse den obern Spund offen und den Wein gut vergähren, welches gewöhnlich binnen 4 — 5 Tagen geschieht. Man kennt dieses, wenn er keine Unreinigkeit mehr auswirft. Dann schlage man den Spund gut zu, und lasse ihn also auf dem sogenannten Geläger oder der Mutter 3 Monate liegen, je länger er liegt, desto besser wird er. Um ihn zu probiren bohre man ein kleines Löchchen in das Faß und ziehe mit einem Strohhalm einige Tropfen Wein heraus. Wenn er Weingeist hat: so kann man ihn in Flaschen oder Butellien abziehen, sonst aber muß man ihn noch länger in den Fässern liegen lassen und das Löchchen gut vermachen. Wie gesagt: hier wird er je länger je besser, nicht aber in den Butellien. Die in der Preß zurückgebliebenen Treber, d. i. zerstossenes Obst benützt man zum Branntweinbrennen.

67. Tokaierwein zu machen.

Einen Eimer schlechten Landwein thut man in ein zweieimeriges Faß, welches vorher mit einer Muskatnuß, nicht aber mit Schwefel, ausgeräuchert seyn muß; denn den Schwefel leiden die süssen Weine nicht gern. Man wirft zwanzig Pfund guten Kochzucker hinein, rührt alles mit einem Stabe so lange um, oder schüttelt beständig das Faß, bis aller Zucker zergangen ist; denn sonst setzt er sich fest am Boden an. Ferner werden 30 Pfund Zibeben, wovon die Stiele abgelesen worden, aufgeschnitten, aber nicht zerquetscht, in das Faß gethan. Das Faß, welches nun an einem warmen Orte liegen muß, wird alle zwei Tage fleißig umgerüttelt. Nach drei oder vier Tagen nach der Mischung setzt man 40 bis 80 Tropfen Vitriolgeist, und 60 Tropfen Weinsteinöl hinzu, schwengt ihn oft um, und läßt ihn ausgähren, zieht ihn alsdann auf ein neues Faß, welches ganz voll gefüllt, und wohl zugespündet werden muß. Je länger dieser Wein liegt, desto stärker, lieblicher und gesünder wird er.

68. Jährigen Most geschwind zu alten Wein zu machen.

Man wählt ein neues Faß, worin weder Wein, noch sonst etwas war, und versieht es so gut mit Reifen, daß es durch die stärkste innere Weingährung nicht zersprengt werden kann. Ist der süsse Most von der Kelter: so

bringt man nur in das Faß so viel Hefenbranntwein, daß dasselbe inwendig durch Umschwanken vollkommen angefeuchtet werden kann. Wenn das geschehen, füllt man den abgekelterten Most auf dieses Faß. Nach kurzer Zeit kommt er wegen des eingefüllten Weingeistes in die heftigste Gährung. Allein, so heftig die Gährung ist: so geschwind geht sie vorüber. Ist vollkommene Ruhe im Fasse: so wird der abgezogene Most wieder abgezapft, und in ein Weinfaß gebracht. Gut ist es, wenn nun abermals Hefenbranntwein in dasselbe nach obiger Art gebracht wird. Bis zum Frühjahre kann auf solche Art der Most zwei Mal in Gährung gebracht werden, und er hat nach dieser Zeit ein Feuer, als wäre er schon über ein Jahr alt.

69. Wie man den Flachs so zart und weiß, wie Seide machen könne.

Man macht eine Lauge von einem Theil ungelöschten Kalk und zwei bis drei Theilen Asche von Buchen oder einem andern guten Holze und gießt das Helle zu folgendem Gebrauche ab.

Sodann nimmt man von dem Flachse eine Handvoll auf ein Mal, verknüpft solchen unten und oben, daß er sich nicht verwirre, in der Mitte aber breitet man ihn von einander, und legt ihn also in den Kessel, in welchem zu unterst etwas Stroh, darauf aber ein Tuch gelegt worden ist. Auf den Flachs wird wieder ein Tuch und abermals eine Lage Flachs

ausgebreitet und so fort eine Lage um die andere, bis der Kessel voll ist.

Darauf gießt man nun die abgeseihete Lauge über den eingelegten Flachs, und läßt es etliche Stunden lang sieden, worauf man ihn herausnimmt und in frischem Wasser ausspület. Nach Befinden kann man diese Auskochung noch ein Mal wiederholen.

Endlich wird der Flachs an der Luft getrocknet, nochmals gebrecht, geschwungen, fein gerieben und gehechelt. Hievon bekommt der Flachs einen schönen Glanz und wird sehr zart.

Das abgegangene Werg wird gekarkätschet, und wie Baumwolle gekämt, da es dann auf verschiedene nützliche Weise zum Unterfüttern statt der Baumwolle gebraucht werden kann.

70. Fester Kitt zu Stubenöfen, daß sie nicht rauchen.

Man nimmt einen guten im Feuer stehenden Laim, läßt solchen gehörig mit Wasser und Werk-Annichen anmachen, mischt hierauf eine beliebige Menge klein geklopftes Pech bei, und setzt damit den Ofen wie gewöhnlich. Auf 50 Pfund Laim rechnet man 2 Pfund Pech. Es können hiemit sowohl töpferne als eisene Oefen gesetzt, und in den Fugen verstrichen werden, und man hat nicht zu fürchten, daß der Laim, wie bei andern Kitten, heraus falle oder allmählich zerstaube. Der nicht gar starke Pechgeruch verliert sich völlig, wenn der Ofen zwei bis dreimal geheizt worden ist. Bei eise-

nen Oefen kann man die Schrauben und die hinter dieselben zu schiebenden Bleche ebenfalls entbehren, wenn man sich dieses Kittes bedient.

Raucht ein Ofen, so kann man sich in der Geschwindigkeit damit helfen, daß man gleiche Theile Salz und durchgesiebte Asche mit wenig Wasser zu einem Teig macht, und solchen an die Fugen anschmiert. Man darf nur sehr wenig Wasser dazu nehmen, weil sonst die Mischung gar leicht zu dünn und flüssig wird.

71. Ein anderer Kitt, um rauchende Oefen zu verstreichen.

Nichts ist besser, als wenn man dazu ordinären, ziemlich dichten Sirup von rothen Rüben, Birnen oder Zucker nimmt und hierunter recht feinen weissen Sand rührt. Mit dieser Masse werden die rauchenden Stellen bestrichen, gehörig eingedrückt und etwas dicke aufgetragen. Dies hindert das Rauchen, springt gar nicht ab, sondern sitzt fest und dauerhaft, und wird zuletzt so hart wie Stein.

72. Kitt zu Porzellain und Glas.

Es wird frischer ungelöschter Kalk zu Pulver gerieben, hernach mit Molken oder frischem Käse und Eyweiß zu einer breyeigten Masse vermischt, und schnell zum Kitten angewendet, weil es in kurzer Zeit hart wird. Oder: Vier Theile Silberglätte, ein Theil ungelöschter Kalk und ein Theil Glas werden, jedes be-

sonders, zu einem feinen Pulver gemacht, unter einander gemischt und mit altem Leinölfirniß zu einem Teige gemacht. Dieser Kitt ist wasserfest und dauerhaft.

73. Feuer-Löschinstrument, welches in keiner Haushaltung fehlen soll.

Der Professor Parrot hat ein Löschinstrument beschrieben, welches der Löschwisch heißt. Da damit mit 30 Pfund gemeinen Wassers eine glühende oder flammende Holzfläche von 500 Quadratfuß in Zeit von 6 Minuten durch 2 Menschen gelöscht werden kann: so ist dieses Instrument allen Dorfschaften, wo nicht immer Spritzen in Bereitschaft sind, und überhaupt allen Haushaltungen sehr zu empfehlen.

Man nimmt nämlich einen Besen von Birkenreisern; diesen umnähet man einfach mit grober Leinwand: so, daß zwar alle Ruthen eingeschlossen, aber nicht dicht aneinander gedrückt werden. Die Hauptbefestigung der Leinwandhülle muß am Stiel angebracht werden. So ein Löschwisch, der an eine 2 bis 6 Ellen lange Stange befestigt werden kann, wird in Wasser, Schlamm, oder dergleichen getaucht, und auf der brennenden Fläche so herumgeschleppt, als ob man diese Fläche mit Wasser überstreichen wollte; verfährt man mit der gehörigen Aufmerksamkeit: so kann man gewiß darauf rechnen, daß auch die stärkste Glut durch ein einziges Bestreichen ausgelöscht wird. Man

kann damit vorwärts, seitwärts, von oben nach unten und von unten nach oben, in jedem Winkel bequem löschen; kein Wasser wird dabei verspritzt, jedes ist anwendbar, je unreiner, desto tauglicher, und ein einziger starker Mann kann einen mittelmäßigen Löschwisch regiern, und wenn auch ein längerer und grösserer zwei Menschen erfodern sollte, so leisten doch alsdann 6 bis 8 Männer mit Löschwischen mehr, als mehrere Spritzen, die oft Stunden weit her, und dann erst ankommen, wenn die Hilfe zu spät ist.

74. Von dem Nutzen des Meerrettigs.

Unter diejenigen Arzneimittel, die leicht und oft mit Vortheil angewendet werden können, gehört auch der Meerrettig (Kren), ob man ihn gleich noch wenig in dieser Hinsicht zu benutzen scheint. Die belebende Kraft desselben wird nachfolgender Vorfall am überzeugendsten schildern.

Ein Kind von vier Jahren, das eben an der Keuchhusten heftig litt, schien plötzlich durch die Heftigkeit derselben und das darauf erfolgte Blutergiessen aus der Lunge und der Nase apoplektisch gestorben zu seyn. Ohngefähr eine Viertelstunde nach diesem Vorfalle wurde Hr. Doktor Schlegel herbeigerufen, und fand das Kind wirklich wie ganz entseelt; kein Zeichen des Lebens mehr an demselben, keinen Athem, keinen Pulsschlag, die Füsse und Hände kalt, und ob es gleich in einem warmen Zimmer lag, keinen Herzschlag, kurz: nichts,

was eine Spur des Lebens verrathen hätte; im offenen Munde befand sich geronnenes Blut. Herr Schlegel sah es also ganz ohne Hoffnung. Da er es aber doch durchaus nicht eher verlassen wollte und sollte, bis er nicht alle mögliche Mittel versucht hätte: so nahm er das geronnene Blut aus dem Munde, tröpfelte ihm etwas laues Wasser ein, wickelte das Kind von den Füssen bis an den Kopf ganz in frischgeriebenen Meerrettig, und gab ihm dann öfters laues Wasser, welches aber nur bis in den Hals zu bringen schien. Nach ohngefähr 8 Minuten wurde das Kind über den ganzen Körper roth, kam wieder zu sich, und lebt noch.

Dies ist also immer ein merkwürdiges Beispiel der erregenden Kraft dieser Wurzel. Indessen ist auch die Wirkung derselben äusserlich angewendet, sehr schnell, und bekannt ist ja die Wirksamkeit des äusserlichen Auflegens auf die Haut und des Einreibens starker durchdringender Reizmittel. Der Meerrettig leistet aber durch seinen heftigen Reiz ungleich mehr in viel kürzerer Zeit, als andere ähnliche Mittel. Er bedarf oft nur wenige Minuten, sich wirksam zu beweisen. Er vermehrt Wärme und Ausdünstung örtlich und allgemein, hebt den Puls, und setzt selbst die Respirationswerkzeuge in grössere Thätigkeit. Freilich verursacht er äusserlich angewandt heftige Schmerzen, aber dafür nimmt er auch die heftigsten Schmerzen in kurzer Zeit weg; er erhebt die Lebenskräfte, wenn sie auch bis zur niedrigsten

Stufe gesunken sind, bringt, wenn er dreiviertel, bis eine ganze Stunde liegend bleibt, einen Schweiß hervor, den man oft durch ein noch so anhaltend reizendes durchdringendes Mittel nicht zu Stande bringen kann, und leistet daher von aussen das, was Serpentaria, Virg. Angelika, Valeriana, Kampher, Moschus und dergleichen Mittel von Innen bewirken.

Der erwähnte Herr Schlegel in Moskau bedient sich dessen schon seit vielen Jahren mit dem auffallendsten Erfolge. Auf diese äussere Anwendung desselben sah er nicht selten beim heftigsten Husten Wirkungen, wie vom heilsamsten Opiate, nämlich schnellen Nachlaß desselben und beförderten Auswurf. Durch wiederholtes Auflegen nach andern vergeblich angewandten Mitteln verschwanden chronische Entzündungen und die heftigsten drückend- stechenden Brustschmerzen mit blutigem Auswurfe, Angst und Beklommenheit. Man legt ihn da aussen auf die schmerzliche Stelle der Brust. Die empfindlichsten Kopfschmerzen verloren sich nicht selten auf eine solche Auflegung in kurzer Zeit, was ebenfalls beim Revmatismus, revmatischen Augenentzündungen, dort unmittelbar auf die schmerzhafte Stelle, hier in den Nacken gelegt, der Erfolg war. Eben so bringt man diejenigen, die durch Erschöpfungen der Lebenskraft in Ohnmacht gesunken, oder in tiefen Schlaf gefallen oder erstickt sind, durch dieses Mittel bald wieder zur Besinnung, zumal wenn man es frisch wieder auf die nämliche Stelle anwendet. Tiefsinn sah Hr. Schle-

gel mehrmals dadurch bis zur ausgelassendsten Munterkeit belebt werden. Anstatt der gewöhnlichen belebenden Riechmittel wird es auch mit dem besten Erfolge benützt. Im Scorbut des Zahnfleisches die verdorbendsten Stellen damit gelind gerieben, sondert diese ab, und giebt den übrigen neues Leben. Den mit dieser Krankheit verknüpften häßlichen Geruch aus dem Munde kann man bald durch die Anwendung des mit Essig übergossenen Meerrettigs entfernen. Eine Dame, welcher der Meerrettig zu manchen andern Beschwerden genützt hatte, brauchte ihn mit dem erwünschtesten Erfolge gegen das heftigste Zahnweh, indem sie ein Stückchen in den hohlen Zahn, und ein anderes Stückchen an das Zahnfleisch legte. Bei zurückgetretenem Podagra, welches heftige Kolik und Urinverhaltung zur Folge hatte, wirkte er, im Fußbad gebraucht, vortrefflich, indem es beide in kurzer Zeit hob. Das vorher laue, in kurzem aber erkaltende Wasser scheint dem Kranken, wenn der zerriebene Meerrettig erst dann hinzugemischt wird, wann das Wasser schon kalt ist, oder der darinnen befindliche eben zu wirken anfängt, heiß zu werden. Bei zurückgetretenen Fußschweißen erreicht man oft durch ihn allein den Zweck durch Gebrauch in Fußbädern, wo man ihn aber reichlich zusetzen muß. Bei Brustwassersüchtigen an die Füsse gelegt, vermindert er die Beängstigungen.

Natürlich kommt also sehr viel auf die Art und den Ort an, wie und wohin man dieses

äussere Reizmittel applizirt. Herr Schlegel legt es bei sthenischen Fiebern nach hinlänglichem Aderlassen und andern antisthenischen Mitteln auf die Fußsohlen oder Waden; bei der Hepatitis (Leberstein) und in dreitägigen Fiebern auf die Lebergegend; beim Typhus auf die Oberarme und Waden; bei Stolls gallichten Lungenentzündungen erst auf die Lebergegend, dann auf die schmerzhafte Stelle selbst, oder umgekehrt, je nachdem er an der Quelle der Krankheit und dem leidenden Theile am nächsten zu kommen glaubt; bei heftigem Kopfwehe, beim Delirium, bei Niedergeschlagenheit, Schlafsucht, unterdrückten Lebenskräften, beständigem Wachen, Taubheit und Gehörkrankheit, beim Karus von zurückgetretener Rose ꝛc. am Kopfe, bei zurückgegangenen Kopfausschlägen, da, wo vorher ein Ausfluß aus den Ohren statt gefunden hatte und verschwunden war, oder sonst etwas metastatisch den Kopf affizirte — in den Nacken oder an dem nämlichen Orte, wo vorher eine krankhafte Absonderung auf die Oberfläche des Körpers zur Gewohnheit geworden war.

Beim Drücken in der Brust, bei stechend brennenden Schmerzen, asthenischen Bluthusten, Stechen und dergleichen Zufällen legte Hr. Schlegel den Meerrettig auf die schmerzendste Stelle der Brust. Wenn ein heftiger katarrhalischer Reiz die Lunge affizirte, oder es mit dem Auswurfe äusserst schwer hielt, dieser zähe war und Krämpfe ihn zurückhielten, legte er den Meerrettig höher oder tiefer, je nachdem

er der Lokalaffekzion am nächsten zu kommen dachte. Wenn daher die hintere Fläche der Lungen mehr zu leiden schien, legte er ihn zwischen die Schultern. Bei einem alle Tag, oder einem Tage nach dem andern zu einer bestimmten Zeit mit Frösteln eintretenden Magenhusten, der dem Hooping cough nahe kam, legte er ihn auf die Magengegend; bei Pleuritis spuria, Colica rheumatica dahin, wo die ersten Schmerzen entstanden, oder noch eben am anhaltendsten waren. Bei allen andern Schmerzen, die nicht mit einer wirklichen Entzündung verbunden waren, ließ er ihn auf die schmerzhafte Stelle, die Arme, Schenkel rc. legen. War die Hinfälligkeit und Schwäche sehr groß: so wirkte er damit nach und nach auf jeden Theil des Körpers, fieng vom Nacken an, reizte dann den rechten oder linken Fuß damit, wechselte die folgenden Tage mit der entgegengesetzten Seite ab, und wiederholte das Aufbinden verschiedene Male auf den nämlichen Plätzen, bis sich Bewußtseyn, Besonnenheit und Munterkeit wieder einstellten. Unthätigkeit des Magens verwandelt der Meerrettig, öfters auf die Magengegend gelegt, leicht in die nützlichste Thätigkeit desselben.

75. Einen guten Papp oder Kleister.

Wilde Kastanien getrocknet, zu Mehl zerrieben, und wie gewöhnlich zubereitet, geben den vortrefflichsten Papp, der zugleich die Motten abhält. Er hält sich aber unverbraucht

nur etliche Tage. Gewöhnlich wird er aber aus Stärkmehl mit ein wenig Alaun gekocht. z. B.

76. Kleister für Buchbinder.

Man weiche eine hinlängliche Menge Stärke, so in Stücken, mit etwas kaltem Wasser ein, doch darf man nicht mehr Wasser darauf giessen, als sich die Stärke gerade darin auflösen kann. Es darf also keine Feuchtigkeit darauf fließen. Wenn man dem Wasser eine Stunde Zeit gelassen hat, sich in die Stücke der Stärke hineinzuziehen, und sie aufzuweichen, so wird diese mit einem großen hölzernen Löffel zerdrückt und zerrieben, so daß keine Klümpchen mehr darin sind, und es ein gleichförmiger wohl aufgelöster Brei werde. Dann thut man verhältnißmäßig gestoßenen Alaun dazu, welcher das Sauerwerden des Kleisters, welches sich in Sommerszeiten gern zuträgt, verhütet; denn dadurch würde derselbe wässerig und unbrauchbar werden. Nun gieße man nur ein wenig lauwarmes Wasser hinzu. (weil das kalte den Kleister nicht recht steif werden läßt), damit er ziemlich dünn werde; doch darf er nicht dünner seyn, als ein starker Mehlbrei. Alsdann muß man in einem Theekessel kochendes Wasser bereit halten, dieses gießt man, während man ihn mit der rechten Hand mit dem Kochlöffel umrühret, mit der linken schnell und in Eins weg, ohne aufzuhören, in den Kleisternapf, auf jenen dünnen Brei, bis

man merkt, daß derselbe klar wird und zusammengeht. Dann hört man mit dem Zugießen auf; es sey denn, daß man den Kleister nicht gleich gebrauchen wollte, da man ihn ein wenig dünner machen kann.

77. Räucherpulver zu machen.

Lavendelblätter und rothe Rosenblätter, von jedem 2 Quentchen, Gewürznelken eine Unze, Benzoe 2 Unzen, Storax 4 Unzen, Bernstein 6 Unzen, Weihrauch 8 Unzen, Mastix 20 Unzen, alles zu einem gröblichen Pulver untereinandergemischt, giebt eine grosse Portion angenehmen Rauch.

78. Beim Waschen mehr als die Hälfte Seife zu ersparen, die Wäsche zu schonen, und doch bequemer als gewöhnlich zu waschen.

Man sondere die zu waschenden Stücke in 4 — 6 Haufen, auf einen die Strümpfe, auf den andern die Servietten und Tischtücher, auf den dritten die Hemden u. s. w. wasche die schmuzigste mit lauwarmem mit ein wenig Lauge vermischtem Wasser aus, lege sie in die Waschwanne, die schmuzigste unten. Wenn alle Wäsche darin ist — giesse man lauwarmes, ja nicht heisses Wasser daran, damit die Wäsche nicht verbrühet wird, lasse sie 12 — 48 Stunden also ruhen. Inzwischen mache man von guter durchgesiebter Asche, (der von Buchenholz ist der beste), eine gute Lauge

in

in einem proportionirten Zober, indem man in die Asche siedheisses Wasser gießt, rühre sie gut untereinander, lasse sie sitzen bis die Lauge hell oder rein ist, schöpfe sie dann in einen andern Zober über, giesse auf die zurückgebliebene Asche kaltes Wasser, rühre sie wieder gut ab, lasse die Asche wieder sitzen, schöpfe sie wieder auf die erste in den Zober über und so wiederhole man es noch 1 — 2 Male, bis man die Wäschwanne 2 Mal damit anfüllen kann, siede einen Kessel voll Lauge, lasse inzwischen von der Wäsche das Wasser ablaufen, reibe den Zapfen gut zu, giesse die siedheisse Lauge über die Wäsche, fülle den Kessel wieder mit kalter Lauge, lasse sie wieder siedend werden, giesse so viel in die Wanne nach, daß die Wäsche schwimmt, fülle den Kessel wieder an, unterhalte die Lauge siedend, stelle einen Zober unter die Wanne, lasse die Lauge von der Wasch ablaufen, reibe den Zapfen gut zu, giesse wieder siedheisse Lauge in die Wasch, bis die Wanne wieder voll ist, siede die abgelassene Lauge neuerdings, und so muß man es 9 — 10 Mal wiederholen, bis selbst die Reife der Waschwanne heiß werden. Man muß die Lauge jedes Mal ganz ablaufen lassen, und dann die Wanne wieder so voll füllen, daß die Wäsche darin schwimmt. Gewöhnlich wählt man dazu den Nachmittag, damit man am Ende die Wäsche über Nacht kann recht durchweichen lassen. Am andern Tag läßt man die Lauge ablaufen und wieder siedend werden,

gießt sie neuerdings über die Wäsche. Wenn alle Lauge auf solche Art verbraucht wurde: so fülle man den Kessel mit Wasser an, schneide ein wenig Seife darein, lasse sie siedend werden, ziehe den Zapfen der Wanne an, lasse von der Lauge in einen Zober so viel ablaufen, daß man die Wäsche bequem heraus holen kann, vermische die abgelassene Lauge mit halb Wasser aus dem Kessel, wasche die dort und da etwa noch schmuzigen Flecke heraus, indem man sie mit Seife einschmiert. Wenn die Wäsche rein ist: so lege man sie in das im Kessel noch vorräthige siedende Wasser, lasse sie gut aussieden, bringe sie heraus in einen reinen Zober, lege dagegen andere reingewaschene nach und so fahre man fort bis es gar ist, winde sie dann aus, bringe sie in reines Wasser, winde sie wieder aus und hänge sie zum Trocknen auf. Auf diese Art kann man nicht nur mehr als die Hälfte Seife ersparen, sondern auch die Wäsche sehr schonen. Zu dem ist dieses auch die bequemste Art zu waschen.

79. Sauren Senf zu machen.

Man schneide etliche Zwiebeln, etliche Zeherln Knoblauch zu Blätteln, gieße ohngefähr ein Seidel Essig darauf, gebe 4 Lorbeerblätter, 3 ganze Nelken und Pfefferkörner dazu, lasse es so lange als ein hartes Ey sieden, dann seihe man den Essig durch ein Haarsieb über ein Viertelpfund gutes Senfmehl, rühre es so lang bis es kalt ist, fülle es in Bute-

lien, und gebe ihn wie süssen Senf zu Rindfleisch und Braten.

80. Süssen Senf zu machen.

Auf eine Maß süssen schon gesottenen Most, der siedend in eine Schüssel gegossen werden muß, rühre man ein halbes Pfund rothes, und ein halbes Pfund gelbes Senfmehl nach und nach hinein, dann rühre man den Senf noch eine halbe Stunde, lasse ihn auskühlen, fülle ihn in Butellien, gebe in jede drei bis vier ganze Nelken, stopfe sie wohl zu, und hebe sie zum Gebrauche auf.

81. Birnensirup.

Es ist eine bekannte Sache, daß gleich dem Weinstocke, aus vielen Obstarten nicht nur ein wahrer Zucker und noch weit leichter ein gleich süsser Sirup sich bereiten läßt. Allein wie es bei der Güte des Weins auf die Art der Beere ankommt: so hängt auch die besondere Süssigkeit und Güte des Sirups von der Verschiedenheit der Obstart ab, nur beim Obste mit dem Vortheile, daß nicht, wie bei dem Weinbau, die Milde des Klimas so sehr erfoderlich ist. In der Normandie, besonders zu Rouen, wird aus dem Aepfelsaft viel Zucker bereitet, und nach Cossigni's Angabe übertrift der Apfelsaft an Zuckergehalt selbst den des Zuckerrohrs; aber die Scheidung von seinen Hefen vermittelst Kalk ist wohl für den größten Theil der Haus- und Landwirthe zu umständlich und mißlich. Weit leichter und

gewisser wird der Ersatz des Zuckers mit ungleich geringerem Preise, sowohl in Anwendung der Getränke, wie Kaffee, als bei einzumachenden Früchten, welschen Nüssen, Hahnebutten, Beeren ꝛc. durch beide folgende Sirupe, als die besten nach Erprobung sehr vieler einzelner Birnarten sich bewähren; so daß derjenige, welcher nichts darum weiß, nichts anders, als wahre Zuckersüsse ahnen kann. — Um über Vortheil und Gewinn besser urtheilen zu können, setze ich Ankauf, Birnenzahl, deren Gewicht, nebst Erfolg, mit der Bitte bei, sich über die Wahrheit durch anzustellende Proben zu überzeugen:

98 Zuckerbirnen oder große Sommer-Bergamott, wogen 21 Pfund, kosteten 48 Kreuzer.

Gerieben, gepreßt, enthielten sie an Saft 3 Maß 2 1/2 Quarteln.

Eingekocht zu Sirup enthielten sie 3 Pf. 24 Loth.

Die Treber gedörret — — — 1 — 26 —

184 Birnen enthielten am Gewicht 36 Pfund und kosteten 36 Kr.

Gerieben und ausgepreßt gaben sie Saft 5 Maß 3 Quarteln.

Zur Sirupdichte eingekocht gaben sie 5 Pf. 16 Lth.

Die Treber wog gedörret . 2 — 14

Die Kerne gesondert . — — 2 —

Die Oberfläche der geriebenen Birnen wird durch die Einwirkung der Luft braun, und dadurch mehr aufgelöst. Unter öfterem Wenden

ließ man sie mehrere Stunden stehen, ehe sie gepreßt wurden. Das Ausgepreßte, welches noch Süssigkeit enthielt, wurde mit Wasser angefeuchtet, und des andern Tags ausgepreßt, von welchem letztern Safte 5 bis 6 Loth Sirup erhalten wurde.

82. Mohrrüben-Sirup zu machen.

Die Mohrrüben (Rannen) werden 2 Mal mit einem stumpfen Besen recht rein gewaschen. Wenn dann das Wasser davon abgelaufen ist: so werden sie so ungeschabt mit einem gewöhnlichen Stampfeisen ganz klein gestampft. Darauf thut man sie mit ein wenig Wasser in einen überzinnten Kessel und kocht sie. Sie müssen aber, damit sie recht durchkochen, nach und nach hinzu geschüttet, und, um das Anbrennen zu verhüten, fleißig gerührt werden. Wenn sie dann ganz weich sind: so werden sie immer kochend aus dem Kessel durchgepreßt. Dieser ausgepreßte Saft wird dann wieder, jedoch ohne Wasser, in den Kessel gethan, und so lange gekocht, bis er so dicht, wie Sirup ist. Kann der ausgepreßte Saft nicht denselben Tag gekocht werden, und muß er die Nacht über in Gefäßen stehen bleiben; so muß er nicht zugedeckt werden, sonst wird er sauer und ganz unbrauchbar. Auch muß der fertige Sirup dann noch 14 Tage bis 3 Wochen unzugedeckt stehen bleiben. Sollte in der Folge der Sirup verderben wollen; so kann er in den Töpfen, worein er gefüllt ist, ans Feuer gestellt werden

und aufkochen, und der sich darauf setzende Schaum abgenommen werden. Man kann den Mohrrüben-Sirup sehr gut in der Haushaltung gebrauchen, und sich dadurch manches Ersparniß verschaffen. Auch ist er bei Brustbeschwerden vorzüglich heilsam.

83. Kunst aus Weintrauben und süssem Obste guten und wohlfeilen Sirup zu erhalten, vom Cadet de Veaux.

Herr Cadet de Veaux, in Paris bekannt durch mehrere ökonomische und technische Erfindungen und Entdeckungen, hat erfunden aus Most Sirup zu kochen; 70 Pfund Weintrauben geben 40 Pfund Sirup, dem man beim Einkochen seine Säure mit etwas spanischer Kreide, oder zwei löffelvoll Asche von jungem Holze nehmen kann. Der Sirup ist anstatt des Zuckers zu allem, nur nicht ganz zu Thee und Kaffee zu gebrauchen. Das Pfund kommt mit allen Unkosten nur auf ungefähr 7 kr. Auch süsse Birnen, Zwetschgen, Reinklo (Reine Claude) ꝛc. liefern nach solchem Verfahren einen vortrefflichen Sirup.

84. Eine gute Stiefelwichse zu machen.

Man übergießt in einer blechernen zum Aufbewahren der Stiefelwichse geeigneten Büchse ein Viertelpfund gelbes in kleine Stücke zerschnittenes Wachs und mit sechs Kreuzer Terpentinöl, stellt die Büchse an einen warmen Ort bis sich das Wachs völlig aufgelöst

hat. Nun mischt man für zwei Kreuzer gestossenes Judenpech, und für einen Kreuzer Gummi darunter, und setzt auch noch für 2 Kreuzer gebranntes Elfenbein oder Frankfurter Schwarz bei. Es wird diese Wichse weich auf die Stiefel gebracht und sanft eingebürstet. Sie erhält das Leder geschmeidig und schmuzt nicht, löst sich auch hart im Wasser auf. Sollte sie zu hart werden: so verdünnt man sie durch ein wenig Terpentinöl; überhaupt muß sie immer die Consistenz einer dünnen Salbe, oder die der Wagenschmiere behalten.

85. Eine andere gute Stiefelwichse zu machen.

Man nimmt 2 Loth reines Wachs, für 3 pf. gute Seife, schneidet beides zusammen in eine blecherne Büchse, gießt sodann nach Verhältniß kochendes Wasser darauf, mischt es gehörig durcheinander, bringt beliebig Kühnrauch (oder besser gebranntes Hirschhorn) hinzu, bis es die gehörige Schwärze erlangt hat. Wenn diese Büchse mit einem passenden Deckel versehen ist, und so die darinnen befindliche Wichse vor der Luft verwahrt geblieben: so kann solche Jahrlang weich und brauchbar erhalten, auch mit dem besten Erfolge eines Glanzes auf dem Leder, ohne dessen Nachtheil, mit besonderer Leichtigkeit und Haltbarkeit gebraucht werden.

86. Rumfords Suppe.

Mit 900 Portionen, jede zu 1 3/4 Pfund können Kinder und Erwachsene zusammen gerechnet, wenigstens 1200 Menschen gespeiset werden.

Zu diesen 900 ganzen Portionen oder 1575 Pfunden werden genommen:

1400	Pfund	Wasser,
80	—	Erbsen,
80	—	Gerstengraupen,
80	—	Bohnen,
48	—	Brod,
12	—	Fleisch,
34	—	Bieressig und
14	—	Salz,
überhaupt 1748	Pfund	und verkochen also nur 173 Pfund.

Die Zubereitungsart ist folgende: Den Abend vorher werden Hülsenfrüchten und Graupen in die beinahe halb mit Wasser angefüllten Kessel gegeben und aufgekocht. Sobald sie anfangen zu kochen, wird das Feuer zurückgezogen, das Aschenloch verschlossen und der Kessel mit einem genau passenden hölzernen Deckel versehen, damit es nicht ganz kalt wird, weil sich sonst Grünspan ansetzen würde. Alsdann findet man den nächsten Morgen die Masse so aufgequollen und in Gallert verwandelt, daß sie ganz steif ist und geschnitten werden kann. Diese Art des Aufquellens ist der gewöhnlichen in kalten Wasser weit vorzuziehen.

Soll nun um 11 Uhr gegessen werden: so wird gegen 5 Uhr das zur Anfüllung der Kessel noch fehlende Wasser hinein getragen und das Feuer angemacht. Dieses darf nicht stärker seyn, als eben zum langsamen kochen erfoderlich ist, und muß vermindert werden, wenn die Masse angefangen hat zu kochen. Es ist nur wenig Feuerung nöthig, um dieselbe im Kochen zu erhalten.

Haben die Graupen und Hülsenfrüchte zwei bis dritthalb Stunden lang gekocht: so wird das in kleine Würfeln gehackte Fleisch hinzugegeben. Und etwa eine Viertelstunde vor dem Anfüllen wird der Essig hineingegossen.

Das Brod, welches möglichst alt seyn muß, wird in kleine Würfel geschnitten, und erst bei dem Anrichten hinzugethan: dies geschieht deswegen, damit es nicht zu weich werde und das zur bessern Verdauung nothwendige Kauen befördere; daher dasselbe auch, wenn es nicht alt zu haben ist, mit Fett geröstet werden muß.

Während des Kochens wird die Masse, besonders im Anfange, oft gerührt, um das Anbrennen zu verhüten.

Es ist überflüssig, zu der Suppe, oder richtiger Brei, noch Brod zu essen, da sie dieses ohnehin enthält und ihrer Nahrsamkeit nichts hinzugesetzt werden kann. Hier ißt auch niemand Brod dazu, und jede desfallsige Anfrage erledigen die Principienten mit den Worten: warum sollten wir Brod essen, es ist ja Brod darin! Ihre Nahrsamkeit ist allgemein aner-

kannt, und viele Holzarbeiter haben das Vesperbrod, welches sie in den ersten Tagen des Genusses dieser Speise wie gewöhnlich mitnahmen, zurück gebracht, weil sie den ganzen Nachmittag keinen Hunger bekommen hatten. In der Regel wird ein gesunder starker Mann von einer Portion völlig satt, und nur sehr wenige können anderthalb Portionen, oder 2 5/8 Pfund verzehren, für Kinder reicht eine halbe Portion hin.

Das Essen ist sehr schmackhaft, wenn es reinlich und sorgfältig zubereitet wird und wenigstens 6 Stunden lang kocht. Dasselbe findet auch einen solchen ungetheilten Beifall, daß täglich mehr gefordert wird, als gekocht werden kann, und Leute aus einer bis zwei Stunden entlegenen Dörfern darum kommen.

Gerstengraupen und Erbsen, nicht aber Kartoffeln, wie in vielen Schriften behauptet wird, sind die Hauptzuthaten, die nie weggelassen werden dürfen. Kartoffeln können entbehrt werden; die Suppe wird ohne sie eben so wohl schmecken, eben so nahrhaft und eben so gallertartig, als mit denselben. Will man sie aber gebrauchen: so läßt man die Hälfte der Hülsenfrüchte weg und nimmt für 1 Pfund Erbsen oder Bohnen, 2 Pfund geschälte Kartoffeln. Der Graf Rumford selbst machte zu München die ersten Versuche mit dieser Speise ohne Kartoffeln. Die Gerstengraupen dürfen nie fehlen, und von den Hülsenfrüchten kann nur eine Hälfte durch Kartoffeln ersetzt werden, eine Hälfte derselben muß bleiben.

Soll das Essen noch mehr breyartig und besser seyn: so werden die Erbsen und Bohnen geschroten.

Was das Fleisch betrifft: so ist Rindfleisch und Schaffleisch, besonders eingepöckeltes, das beste, und Schweinfleisch das schlechteste. Fett ist ganz und gar nicht nöthig. Bei gehöriger Behandlung wird die Suppe so angenehm, daß wohlhabende Einwohner glaubten, es werde viel Fett hinzugethan und behaupteten, daß in ihren Küchen nicht so fett gekocht werden könne.

Suppenkräuter, Zwiebeln, Lauch und Pfeffer, ingleichen etwas getrocknetes Obst, sind wohlfeile Mittel zur Veränderung und Erhöhung des guten Geschmacks.

Zur sättigenden Kraft dieser Speise ist wesentlich nöthig, daß sie auf die obige Art zubereitet werde, und wenigstens 6 Stunden bei gleichem gelinden Feuer langsam koche, damit sich das Wasser durch die mehlartigen Substanzen allmählig fixiren und Kraft erhalten könne. Wird dieses nicht aufs genaueste beobachtet: so ist es gar nicht mehr die Speise, von der jetzt die Rede ist. Das Kochen geschieht in vier gewöhnlich eingemauerten kupfernen Kesseln. Die Anlage eines solchen Kessels ist sehr leicht; das Einmauern kann in sechs Stunden geschehen und gleich darauf ist es möglich, mit dem Kochen anzufangen. Die Kessel werden dabei nicht verdorben und sind nach aufgehobener Suppenanstalt zum Waschen und Brauen eben so brauchbar, als vorher. Mithin kann es

nicht schwer fallen, die nöthigen Kessel geliehen zu erhalten.

Ausser den Kesseln werden weiter keine Geräthe gebraucht, als die dazu verfertigten hölzernen Deckel, die Krücken zum Rühren und zwei Kellen, wovon die eine 1 3/4 und die andere 7/8 Pfund faßt.

Es ist also sehr leicht, die rumford'sche Suppe mehr einzuführen, als bisher geschehen ist. Vorzüglich da die Kosten derselben, der enormen Preise aller Bedürfnisse ohngeachtet, nicht sehr bedeutend sind. Eine Portion von 1 1/4 Pfund kommt bei dieser theuern Zeit (September 1817) nur auf 6 Kreuzer. Ohne baare Bezahlung wird nichts verabfolgt, weil die Sache sonst das Ansehen einer Armenspeisung gewinnen, und nicht den ausgebreiteten Nutzen gewähren würde, welcher in der gegenwärtigen Noth zu wünschen ist.

Hierdurch ist man gegen eine Hungersnoth mit ihren schrecklichen Folgen gesichert, zumal wo das Armenwesen mit einer Arbeitsanstalt verbunden ist.

87. Die neue Sparsuppe vom Professor Rumi.

Die Rumfordische Suppe hat bekanntlich ihr Glück gemacht. Eine noch einfachere, wohlfeilere Sparsuppe verdanken wir dem Hrn. Professor Rumi zu Teschen in Schlesien, und sie muß die Aufmerksam der Staaten erregen, da sie wohlfeil, nahrhaft und besonders im La-

ger, beim Fleischmangel, und wo nicht täglich gekocht werden kann, ungemein anwendbar, für die Armenanstalten eines Landes aber ungemein empfehlungswürdig ist. Aus diesem Grunde theile ich sie, aus der allgemeinen Justiz- und Polizeyfama mit, in der Hoffnung, daß sie in unserm Vaterlande durch die Väter der öffentlichen Verwaltung den Armen wohlthätig werde, deren es doch in unsern Zeiten so viele giebt.

Man nimmt 2 Pfund Gerstengraupen (oder gestossene Erbsen oder Bohnen), 8 Pf. Kartoffeln, 4 Pf. weisse Rüben, 16 Loth Knochenpulver, oder in dessen Ermanglung 12 Loth Speck, 2 Pf. Brod, 22 Loth Salz und 30 Pf. Brunnenwasser. Diese Quantität ist, gekocht zu einer täglichen Nahrung für 20 Personen hinreichend und diese Suppe wird auf folgende Weise zubereitet: Gegen Abend 5 Uhr kocht man in einem Kessel 8 Maß Wasser, thut die Gerstengraupen (Bohnen oder Erbsengraupen) hinein, und läßt sie die Nacht über langsam kochen. Den folgenden Morgen läßt man die 8 Pf. der vorher wohl gereinigten Kartoffeln gut sieden, zerstößt sie nachher und läßt sie durch einen Durchschlag ablaufen, gießt dann 2 Maß laulichtes Wasser darauf, bis ein dichter Brey daraus wird. Auch die weissen Rüben oder Möhren werden klein geschnitten und eine halbe Stunde gekocht. Wenn dieses zubereitet ist, wirft man alle Ingredienzien zu den Graupen in den Kessel, thut das vorher mit hinlänglichem heissen Wasser aufgelöste

Knochenmehl, oder den zerlassenen Speck und das Salz hinzu, rührt die ganze Masse gut um, und läßt sie noch 3 Stunden wohl kochen. Diese Sparsuppe ist viel einfacher und wohlfeiler als die Rumford'sche Suppe, und hat vor ihr ausserdem den grossen Vortheil, daß sie gegen 5 Tage lang hält und genießbar bleibt, da hingegen die Rumford'sche Suppe gleich nach der Bereitung verspeist werden muß. Beim Aufwärmen braucht man nur etwas lauwarmes Wasser hinzu zu gießen.

88. Zwetschgenlatwerge wider die Verstopfung.

Hiezu läßt man schöne ausgesuchte gedörrte Zwetschgen, weich sieden, löst die Steine heraus und treibt die Zwetschgen durch einen Durchschlag oder Haarsieb, damit die Bälge zurückbleiben. Dann nimmt man nach Pro-Proportion Senesblätter, löst die Stängeln rein davon weg, stößt sodann die Blätter zu Pulver, und rührt es an die durchgetriebenen Zwetschgen mit etwas Honig. Sollte die Latwerge zu dicht werden: so darf man nur so viel als nothwendig, von der Brühe, worinn die Zwetschgen gesotten, darunter mischen. Man bedient sich dieser kostbaren Latwerge in Leibesverstopfungen täglich zwei bis dreimal mit einem Löffelvoll.

89. Den ganzen Winter über frische grüne Erbsen oder andere Früchte zu erhalten.

Man nehme junge Erbsen aus den Schalen, fülle trockne und reine Boutellien damit, stecke den Stopfel ganz leicht darauf, setze sie in einen Kessel, thue zwischen die Bouteillen Heu, fülle den Kessel behutsam mit Wasser, daß es nur bis an den Hals geht, und nichts in die Boutellien kommt, mache Feuer unter dem Kessel, lasse es aufsieden, nehme den Kessel vom Feuer, und lasse alles mitsammen kalt werden. Wenn dieses geschehen: so drücke man die Stopsel fest darauf, verpiche sie mit Pech, und stelle sie an einen kühlen Ort. Auf diese Art erhalten sie sich so lange, bis wieder frische Erbsen, Kirschen, Weichseln, Zwetschgen kommen.

90. Eyer ein Jahr lang frisch zu erhalten.

Man streue in ein Gefäß nach Belieben auf den Boden drei quer Finger hoch feingesiebte buchene Asche, setze die Eyer mit dem Spitz abwärts in die Asche, bedecke sie wieder so hoch mit solcher Asche, und so fort, bis alle Eyer eingeleget sind. Nach acht Tagen nimmt man sie heraus und setzt das Oberste unten, und so von acht zu acht Tagen. Hiezu sind wohl die im August und später hinaus gelegten Eyer die besten. Oder man nehme anstatt der buchenen Asche Salz, und mache es eben so, wie bei der Asche. Wenn Eyer gefroren

sind: so lege man sie in frisches Brunnenwasser, darinn thauen sie auf und bersten nicht.

91. Einen Kalbsbraten frisch zu erhalten.

Dieses ist oft im Sommer eine nothwendige Sache. Man nimmt in Ermanglung eines lüftigen Behälters ein Serviet, schlägt den Braten so ein, daß keine Luft dazu kommen kann, und setzt ihn an einen kühlen Ort, und so erhält er sich einige Tage gut.

92. Getrocknete Maurachen vor den Würmern zu bewahren.

Die Maurachen werden von dem Faden genommen, woran sie getrocknet, und in ein Confiturglas eine Lage, und auf jede Lage ein wenig Salz, welches aber trocken seyn muß, gelegt; will man die Maurachen brauchen: so wäscht man selbe zuvor im frischen Wasser wohl aus.

93. Milch gerinnen zu verhüten.

Nichts ist unsern Kaffeeschwestern empfindlicher, als wenn sie bei Zubereitung ihres Nektars das Unglück haben, daß ihnen die dazu nöthige Milch gerinnt. Ich kann deswegen nicht umhin, diesen hier ein Mittelchen an die Hand zu geben, wie sie in Zukunft ihrem Verdruß vorbeugen können. — Zu jeder Maß Milch gieße man 10 bis 15 Tropfen zerflossenes Weinsteinöl, rühre es untereinander, setze es auf das Feuer, und lasse es aufkochen.

Auf

Auf solche Art wurde schon Milch gekocht, die bereits blau und sauer war, ohne daß sich solche im geringsten zersetzt hat. Nach Beschaffenheit der Milch muß man etwas mehr oder weniger Weinsteinöl nehmen, je nachdem sie mehr oder weniger alt ist, denn eine größere Menge Säure braucht natürlicher Weise mehr Alkali zu ihrer Sättigung, als eine kleinere. Das Mittel thut der Milch im geringsten keinen Schaden, sondern macht solche vielmehr gesund, welches man an den kleinen Kindern am besten sehen kann, besonders solchen, die viel Säure in ihrem Magen haben.

Ein anderes Mittel wider das Gerinnen der Milch ist, wenn man die Milch, welche nicht über 18 Stunden alt ist, 20 — 30 Stunden vor dem Gebrauche absiedet. Zeigt sich nach dieser Zeit beim 2ten Sieden ein säuerlicher Geschmack: so muß man etwas Zucker mitsieden und die Milch umrühren bis sie siedet.

94. Mittel, das Obst lange gut aufzubewahren.

Aepfel und Birnen länger frisch und schmackhaft zu erhalten, auch solche vor dem Welk- und Runzlichtwerden zu beschützen, thut man wohl, wenn man die Früchte im Spatherbst und Winter, statt, wie gewöhnlich, auf Stroh zu legen, auf dürres Laub eines jeden Ge-

schlechts legt, so, daß sich die Früchte so wenig als möglich berühren. Wer sich dieser kleinen Bemühung unterzieht, wird den angenehmen Vortheil davon haben, daß er beständig vor andern, die dies nicht thun, vorzüglich schmackhaftes und gutes Obst auftischen kann.

95. Spargel lange Zeit zu erhalten.

Der Spargel muß abgeschnitten werden, dann wird in einem Reinl gesalzenes Wasser siedend gemacht, der Spargel darein gelegt, jedoch gleich vom Feuer genommen und mit einem vielfach zusammengelegten Tuch bedeckt, und so lasse man ihn eine Stunde stehen. Dann lege man den Spargel in einen Durchschlag, damit das Wasser ablaufet, endlich auf ein Tuch und an ein Ort, wo keine Sonne hinscheint, und so lasse man ihn kalt werden. Indessen koche man gesalzenes Wasser, daß eine Salzlauge daraus wird, lasse sie kalt werden, lege den Spargel in ein reines Glas, wo man sonst Confituren aufbehält, mache einen kleinen Deckel, welcher den Spargel niederhält, gieße so viel von der gemachten Sur darauf, daß sie über den Spargel geht; ist das Glas voll: so nimmt man den Boden weg, und begießt ihn mit frischen Hammelsfett oder Wachs. Will man Gebrauch davon machen: so muß der Spargel vorher wohl ausgewässert werden.

96. Wildbraten frisch erhalten zu können, ohne sie in Essig legen zu müssen.

Man bestreue die Wildziemer oder Schlegel mit ein wenig Salz, tunke ein Serviet in Weinessig und schlage es um das Wildpret so licht, daß keine Luft dazu kann. Alsdann hänge man es an einen lüftigen Ort, wo es trocken wird; und wann man das Wildpret braten will: so nimmt man es aus dem Serviet, wässert und bratet es, wie einen andern Wildbraten am Spies.

97. Mittel, dem Honig den unangenehmen Beigeschmack zu benehmen, und die Süßigkeit des Zuckers zu geben.

Der hohe Preis des Zuckers veranlaßte, daß man auch selbst in England gesucht hat, inländische Ersatzmittel für denselben zu finden. Unter mehrern Mitteln, dem Honig den reinen Geschmack des Zuckers zu verschaffen, wird von den Engländern folgendes besonders empfohlen. Man kocht zwei Theile Honig mit einem Theil Wasser und eben so viel gut ausgebrannte Holzkohlen auf einem langsamen Feuer so lange, bis der Sirup anfangt dichtlich zu werden, um die Kohlen mit Hilfe eines gewöhnlichen Durchschlags noch davon scheiden zu können. Dadurch verliert das Honig allen unangenehmen Beigeschmack, und erhält dagegen den völlig reinen Zuckergeschmack. Wahrscheinlich wird man mit einer beträchtlich geringen Menge Kohlen diesen Endzweck

erreichen, wenn man sie in kleinere Stücke schlägt, die jedoch nicht allzuklein und vom Kohlenstaube gereiniget seyn müssen, um sie durch bloßes Durchseihen durch einen Durchschlag wieder von dem Honig scheiden, und die helle Farbe des gereinigten Honigs herstellen zu können.

Auf diese Weise kann man das Honig in der Küche dahin verwenden, wozu man sonst den Zucker anzuwenden pflegt, wenn dieser nicht absolute körnicht oder mehlicht seyn muß, wie es der Fall bei verschiedenen Zuckergebackenen und Konfituren ist. Es ist jedoch dies schon eine bedeutende Ersparniß, da man gewöhnlich in Suppen, Sossen, zu Kompots, zum Einmachen und mehr andern Zubereitungen den Zucker in Sirupgestalt verwenden kann, mithin das geläuterte Honig diese Stelle vollkommen vertritt. Uebrigens läßt sich das Honig nach der Läuterung durch die bekannten Kunstgriffe, die man beim Runkelrübenzucker anwendet, auch Körnen und als Puderzucker darstellen.

98. Sauer gewordenes Bier zu verbessern.

Dieses geschieht am besten durch eine neue Gährung. Man zapft das Bier in ein anderes Faß, macht einen Theil davon heiß, und schüttet es unter das andere. Hierauf nimmt man Weizenmehl, vermischt es mit Branntwein und klein gestossenem Ingwer und Pfef-

ser, gießt es in das Bier, läßt es aufstossen, und füllt es hernach auf andere reine Fässer. Wäre es kahmig: so muß es vorher durch ein Tuch gelassen werden.

99. Das Bier klar zu machen.

Wenn das Bier nicht klar werden will, nimmt man eine handvoll Salz, brennt es auf einer eisernen Platte über Kohlen, vermengt es mit einer Maß Wasser und schüttet es in das Bier. Hilft das nicht sogleich und schlechtes Malz wäre Schuld daran: so zapft man es auf andere Fässer, kocht ein wenig Hausenblase in Bier, bis sie zergeht, und schüttet es unter das Bier. Es wird aber schwächer davon, und hält sich nicht lange.

100. Mittel, in den Kaminen das Ausbrechen des Feuers zu hindern.

Der bürgerliche Kaminfeger, Corregi zu München, hat der Polizei daselbst nachfolgendes Mittel entdeckt, welches in Mähren, um das Ausbrechen des Feuers in den Kaminen zu verhindern, mit vielem Nutzen angewendet wird. — Man macht nämlich, wenn man die Zimmer im Hause ausweissen läßt, eine Mischung von Kalk und frischem Laim und läßt damit den Kamin, soweit man reichen kann, die Kutte und das Ofenhäusel ausweissen. Dieser Lack nimmt kein Pech an, verhindert also alle Kommunikation des Feuers mit dem obern Theile des Kamins. Der Kaminfeger,

welcher den Kamin zu reinigen hat, darf die überweißte Stelle nur kehren, keineswegs aber daran scharren; und so wird mit dem Ausweissen des Kamins alle Jahre, nur etwas dünner als das erste Jahr, fortgefahren.

101. Bewährtes Mittel, den Brand in den Feueressen oder Kaminen zu dämpfen.

Wenn ein Schornstein in Brand geräth: so muß vor allen Dingen das untenliegende Feuer, wodurch der Brand entstanden, auseinander geworfen werden, damit die in die Höhe schlagende Flamme vermindert werde. Man hüte sich aber, daß man kein Wasser in dieses Feuer giesse, oder auch nur die Brände damit auslösche, welches hiebei höchst schädlich wäre. Hierauf nehme man ein irdenes Geschirr, lege eine gute Quantität Kohlen darauf, setze dieses Kohlenfeuer recht unter den brennenden Schornstein, und werfe eine gute handvoll Schwefel auf die glühenden Kohlen. Sobald der Schwefel in Brand geräth, zieht sich der Schwefeldampf in den Schornstein hinauf, und das Feuer wird im Augenblick erstickt, wenn es auch bereits so überhand genommen hat, daß die Flamme oben hinausschlägt. Hiebei ist aber noch zu bemerken: 1) das Ausgiessen des Feuers ist aus dem Grunde zu unterlassen, weil sich sonst der saure Schwefeldampf an die feuchten Wasserdünste hänget, und dadurch in seiner Wirkung gehindert

wird; 2) wenn bereits Kohlen auf dem Heerde liegen, oder man kann die Kohlen ohne Gefahr vorne an das Ofenloch ziehen: so braucht es keines besondern Gefässes; 3) das Gefäß kann auch von Eisen, Kupfer oder Messing seyn, es wird aber durch den brennenden Schwefel verdorben; 4) je höher und weiter der Schornstein ist, desto mehr Schwefel muß man aufwerfen, und bis zur völligen Löschung damit fortfahren; 5) Schwefelfäden sind hiezu am besten, weil sie geschwind und hell brennen; 6) sollte sich das Feuer im Schornsteine so lange verhalten haben, daß unten keine Kohlen mehr vorhanden wären: so muß man geschwind ein Holzfeuer machen, und den ganzen Schwefel in Brand bringen.

Bei dieser Löschungsart hat man nicht zu befürchten, daß der Schornstein springen möchte, wie durch das Wassergiessen, Schiessen und dgl. gewaltsame Mittel oft zu geschehen pflegt.

102. Die von den Hühnern verlegten Eyer zu finden.

Man reibe der Henne, welche zu verlegen pflegt, des Morgens oder zu der Zeit, da man das Ey in ihr fühlet, Salz an den Legedarm. Sobald dieses geschehen ist, läuft die Henne in grosser Geschwindigkeit nach ihrem Neste, um das Ey zu legen. Man darf ihr alsdann nur nachgehen, so wird man die Eyer bald finden.

103. Den Hühnern das Eyfressen abzugewöhnen.

Man läßt aus einem Ey das Weiße herauslaufen, so daß der Dotter darinn bleibe: zu diesem gießt man statt des Weissen flüssig gemachten Gyps, damit das Ey hart und dick ausgefüllet werde: wenn man nun ein oder mehr solche Eyer an denjenigen Ort legt, wo vorher die guten Eyer ausgeleeret worden, wird die Henne ihre böse Gewohnheit endlich ablegen.

104. Leichtes Mittel, Gefäße vom Fett zu reinigen.

Gläserne, steinerne und andere Gefäße, die zu Oel oder Fettigkeiten sind gebraucht worden, werden geschwind rein durch eingeschüttete Sägespäne, besonders von Eichenholz, wie sie von einer Handsäge fallen. Ist das Gefäß enge, daß man die Hand nicht hinein bringen kann; so befördert man das Anlegen und Anschlagen der Sägespäne durch ein hinein gethanes Läppchen oder Stück Makulaturpapier, und schüttet zuerst nur sehr wenig kaltes Wasser dazu. Es haben aber die Sägespäne auch im trockenen Zustande, und ohne Wasser, das Vermögen Fettigkeiten einzusaugen, welches man sehen kann, wenn man eine blecherne Pfanne oder einen irdenen Tiegel, worinn Butter, Speck oder Oel über dem Feuer stand, mit Sägespänen, besonders wenn die Pfanne noch etwas warm ist, reibt.

105. Kur nach genossenen scharfen Giften.

Hier hat man sogleich zu erforschen: 1tens ob das Gift eben in den Körper gekommen ist; 2tens, ob es nicht etwa schon einige Entzündung des Magens hervor gebracht hat, welches durch heftige Schmerzen erkannt werden kann. Im ersten Falle muß man sogleich ein Brechmittel nehmen, welches in einer oder mehrern Dosen von Brechwurzel oder Brechweinstein, welcher geschwinder wirkt, bestehen kann. Auch durch eine in Oel getauchte Feder kann man es bewirken, wenn man damit im Halse auf- und abfährt. Es ist leicht begreiflich, daß, wenn das Gift so geschwind als möglich wieder aus dem Körper geschaft wird, auch keine oder sehr wenige üble Zufälle erfolgen können. Hat hingegen das Gift schon Magen und Gedärme erreicht, und dort Wirkungen hervorgebracht, dann müssen die Brechmittel wegbleiben, und nun tritt die Indikation ein, das Gift zu verdünnen und einzuwickeln. Hierher gehört:

1) reines Brunnenwasser. Das Wasser hat die Eigenschaft, alle salzigte Körper aufzulösen und zu verdünnen. Es muß daher bei genossenen Giften in grosser Menge, so viel nur immer möglich ist, getrunken werden. Kann man eben so leicht warmes Wasser als kaltes haben, so ist letzteres noch besser. Können in eben dieser Geschwindigkeit schleimichte Sachen mit Wasser verbunden werden, so wird auch dadurch die einwickelnde Kraft desselben ver-

mehrt. Zu dem Ende kann arabisches Gummi im Wasser aufgelöst, oder auch Gerstengraupen, Reis, Sago und andere Dinge mehr darinn gekocht werden;

2) ausgepreßte Oele, z. B. Provenzer- oder Baumöl, Mandelöl, Lein- oder Mohnöl. Auch diese müssen in Menge, und zwar zu ganzen Pfunden genommen, und auch durch Einreibungen und Klistieren in den Körper gebracht werden. Zu diesen Mitteln gehört auch die Butter und andere fette Körper.

3) Milch. Diese vereinigt gleichsam die angegebenen Mittel: Wasser, Schleim, Oel und Butter in sich, und wirkt also vortrefflich. Man muß diese ebenfalls in Menge trinken lassen.

Die betäubenden Gifte machen sich durch ihren betäubenden widerlichen Geruch kenntlich, und ihre Wirkung besteht hauptsächlich darinn, daß sie die Lebenskraft selbst angreifen und zerstören; sie machen alle Sinne stumpf, bringen eine allgemeine Schwäche hervor, und vermindern die Nervenkraft; daher entstehen Zittern in den Gliedern, Zuckungen, Schlafsucht und Schlagflüsse. Bei den Gegenmitteln kommen zuerst die Brechmittel wieder in Anregung, im Falle das Gift erst eben in den Körper gekommen ist; sie müssen aber hier in verstärkten Dosen gegeben werden, weil der betäubte Magen gegen geringe Portionen schon unempfindlich geworden seyn könnte, und in keinem Falle starke Dosen Brechmittel mehr schaden können, als wenn das Gift im Körper bliebe.

Ist aber das Gift schon einige Zeit im Körper: so sind nun die kräftigsten Gegenmittel anzuwenden. Diese bestehen gegen die betäubenden Gifte vorzüglich in dem Essig. Dieser ist ein wahres Gegengift; er hat die Kraft das Gift zu zerstören, und dadurch unschädlich zu machen. Dem Essig können auch Zitronensaft, Limonade, Johannisbeersaft und andere saure Pflanzensäfte zur Unterstützung beigesetzt werden; wobei immer als Hauptregel giltig bleibt, daß dasjenige Mittel allen andern vorzuziehen sey, was man am ersten bei der Hand habe. Starker Kaffee hat ebenfalls das Vermögen, den betäubenden Magen zu beleben, und dadurch jene Mittel wirksamer zu machen. Er muß also ebenfalls bei den betäubenden Giften mit angewandt, und wie der Essig, in Menge genossen werden.

Die Gifte, welche reitzend und betäubend zugleich wirken, bringen auch vermischte Symptome hervor, und erfordern bei der Kur auch gemischte Mittel. Brechmittel im Anfange, Schleime und Essig im Fortgange bleiben hier die Hauptmittel, wobei jedoch zu bemerken, daß Essig und Milch nicht zugleich dürfen genommen werden, weil sie einander zerstören und also die Wirkung aufheben. Das nämliche gilt bei genossenen Giftgewächsen, Giftschwämmen und bei Vergiftung durch Grünspan u. dgl.

Personen, welche Bleidünste oder Bleigift genossen haben, müssen häufig Oel, Butter oder fettes Fleisch, Salat, Milch und andere fette oder ölichte Speisen und Getränke geniessen, sich

aber der geistigen Getränke, besonders des Branntweins, gänzlich enthalten.

106. Was hat man zu thun, wenn man von einem wüthenden Hunde gebissen wird?

Wenn jemand von einem tollen Thiere gebissen wurde, hat man folgendes zu beobachten:

1) Alle Hausmittel oder sympathetische Arzneyen gegen die Hundswuth sind unnütz; auch ist es gefährlich bei Scharfrichtern, Abdeckern, Jägern, Marktschreyern oder gar alten Mütterchen Hilfe zu suchen;

2) lasse man sogleich Doktor und Bader holen; denn niemand ist vor der Wasserscheu sicher, sollte ihn auch ein tolles Thier nur geleckt haben. Indessen wasche man die Wunde sorgfältig mit lauwarmem Wasser aus, worein man viel Holzasche gerührt hat, oder mit scharfem Salzwasser, oder mit Essig, im Nothfall mit Urin. Die Wunde muß offen bleiben, bis der Doktor kömmt. Man eile mit der Hilfe möglichst, weil alles darauf ankömmt, die Wuth zu verhüten;

3) den gebissenen Menschen suche man durch Zureden zu beruhigen; Furcht ist schädlich; er muß sich vor Affekten oder Erhitzung und Erkältung hüten, Gemüse und Milchspeisen essen; viel Milch, Molken oder Buttermilch trinken. Branntwein, starkes Bier und alle hitzigen Getränke sind schädlich.

Die goldene Regel bei diesen Fällen bleibt allezeit: Rufet so bald als möglich einen Arzt herbei, weil dieser am ersten im Stande ist,

die Wahl und Dosis der Mittel, dem Alter und Temperamente des Kranken anzumessen.

107. Mittel wider den tollen Hundsbiß.

In mehrern Gouvernements und besonders im Orelschen und Tulaschen hat man schon längst aufgehört, sich vor dem Biß der tollen Hunde zu fürchten; dort ist ein Mittel im allgemeinen Gebrauch, durch welches nicht nur die so eben gebissenen, sondern die schon ganz toll gewordenen genesen. Dieses Mittel ist das Kraut, (Alisma plantago, Wasserwegerich). Fünf und zwanzigjährige Erfahrung haben bewiesen, daß die Heilung mit der Wurzel dieses Krauts auch nicht ein einziges Mal ohne Erfolg selbst an denen geblieben ist, welche schon in der Wuth Menschen anfielen und bissen. Den Hunden wird es unter die Nahrung gemischt, und verhindert sie toll zu werden. Vor Kurzem sind 2 kleine Werke in russischer Sprache erschienen, welche die nähere Beschreibung dieses Heilmittels enthalten.

108. Mittel gegen Kälte.

Ein Hr. Martin, der auf der Universität in Edinburg die Heilkunde studierte, wollte im Winter 1802 seine Verwandten in Dunning besuchen, und nahm seinen Weg über die Gebirge bei Ochil. Es war Abend, ehe er die Berge erreichte, und ein dichter Nebel erhob sich. Er verirrte sich, und stürzte in eine Tiefe hinab. Als er sich von seinem Schrecken über den Fall erholte, fand er sich in tiefem Schnee, aus

dem er sich bei der Finsterniß nicht helfen konnte. Er preßte also den Schnee von allen Seiten von sich, und machte eine Art von Hütte. In dieser Lage blieb er 15 bis 16 Stunden, und lief nicht nur Gefahr, verwehet zu werden, sondern auch zu erfrieren. Die Kälte wurde äusserst heftig, er fühlte Uebelkeiten, und zitterte an allen Gliedern. Indessen erinnerte er sich, daß er in seinem Bündel unter andern Arzneyen Kamphor und Manna bei sich hatte. Er nahm von Zeit zu Zeit etwas davon in den Mund. Der Kamphor brachte eine große Hitze hervor, und beides zusammen erhielt ihn am Leben, bis es tagte. Er arbeitete sich dann aus seiner Schneewohnung. Der Frost hatte die Oberfläche des Schnees erhärtet, und die letztere trug ihm zienlich. Er erreichte Dunning gegen Abend, und empfand nachher weiter keine üblen Folgen als einen starken Schnupfen. Man hat daher geglaubt, Leuten, die bei grosser Kälte reisen, anrathen zu können, daß sie etwas Kamphor zu sich stecken möchten, weil wenigstens Hr. Martin ohne ihn gewiß umgekommen seyn würde.

109. Löfflers Mittel wider Kolikschmerzen.

Ein Arzt selbst war mit der Kolik heftig geplagt und bekam auf einer Reise einen heftigen Anfall. Entblößt von allen Arzneyen, kehrt er bei einem Landmann ein, um durch ein trocknes Kataplasma von warmem Hafer sich Linderung zu verschaffen. Noch ehe aber

der Hafer kömmt, sieht er rohe Zwiebeln hängen; er greift darnach, reißt eine der größten los, und ißt sie mit Heißhunger, und sogleich ist die Kolik wie weggezaubert. Keinen heftigen Anfall hat er seitdem wieder gehabt, und kleinen Anfällen begegnete er mit Essen einer rohen Zwiebel.

110. Mittel, wollene Waaren und Pelzwerke gegen Motten zu verwahren.

Wo es kein Kiehnholz giebt, um es unter die Kleider oder Pelze zu legen, da betropft man schlechtes Papier, mit Terpentinöl, oder auch mit Spick- oder Kiehnöle, zerschneidet es in kleine Stücke, und legt davon zwischen wollene Kleidungen und Pelze, auch wenn man Wolle oder angorische Kaninchenhaare aufzuheben hat, hin und wieder zwischen solche etwas. Durch diese reinliche und kurze Vorsorge ist man gewiß gegen alle Motten gesichert, und man kann es als Universalmittel zu allen Sachen ansehen; nur müssen sie mit frischen ersezt werden, wenn die eingelegten den starken Geruch verloren haben.

111. Mittel die Oele vor dem Ranzigwerden zu bewahren.

Man nimmt die eine Hälfte Oel und eine Hälfte Wasser, welches so warm seyn muß, daß man die Hand darinnen leiden kann. Beides wird unter einander gemischt und stark durch einandergerührt.

Dann läßt man es 48 Stunden ruhig stehen, damit es sich setzen kann. Weil das Oel jetzt oben aufschwimmt, so kann man das unten gesammelte Wasser mit einem Heber abziehen, oder durch ein Loch ablaufen lassen, und das zurückbleibende Oel ist nun vor dem Ranzigwerden gesichert: denn der Schleim, welcher durch seine leichte Verbindung mit dem Sauerstoffe der atmosphärischen Luft das Ranzigwerden bewirkt, ist dem Oel nun entzogen. Chaptal hat ein so behandeltes Baumöl schon seit mehreren Jahren ganz offen auf seinem Laboratorium stehen, und es hat sich nie verändert.

112. Mittel zur Vertilgung der Hausratzen.

Der sel. Doktor Riebock, der als Arzt in Hannover gestorben ist, ließ, als er noch zu Lüneburg wohnte, durch arme Weiber bittere Mandeln käuen, sie in Pillen formen, und diese in die Höhlen und Gänge der Ratzen, die sich insonderheit in seinem Pferdestalle in Menge aufhielten, hineinlegen; und machte in kurzer Zeit die Entdeckung, daß diese Thiere haufenweise krepirten, und endlich ganz verschwanden. Dabei brauchte er aber doppelte Vorsicht; er ließ nämlich, so viel möglich war, alle Flüßigkeiten entfernen, damit das Ungeziefer nicht saufen, und das Gefressene wieder von sich geben konnte; auch veranstaltete er, daß Hunde und Katzen, von

den

den Stellen wo die Pillen lagen, zurückgehalten wurden, damit sie nichts davon geniessen möchten, weil alle blindgebohrne Thiere, wenn sie solche fressen, ebenfalls krepiren müssen.

Ein alter Proviantdiener ließ zu Vertreibung jener schädlichen Gäste, deren Vermehrung dem herrschaftlichen Kornboden sehr nachtheilig war, Herba abrotani maris, Eberniß oder Stabkraut, stängelweise, aber etwas dichte an die Stellen legen, wohin sie ihre Gänge hatten; ließ auch, sobald das Kraut den Geruch verloren hatte, frisches herumstreuen, und sah nun, daß sich das Ratzengeschmeiß verlor. Schon mehrmals hat man dieses Mittel mit Nutzen angewendet, und man glaubt, daß der so durchdringende Geruch dieses Staudengewächses dem Ratzengeschlechte durchaus zuwider ist, und sie vermöge dieser Eigenschaft verscheucht.

113. Die Mäuse und Ratzen lebendig zu fangen.

Wenn man ihnen mit 6 — 8 Zolle langen, 3 — 4 Zolle breiten und nur eine Linie dicken vorne spitzigen Brettchen mit einem guten Köder auf ebenem festen Boden, oder auf einem sehr breiten Brette grosse Schüsseln aufrichtet, so gehen sie gerne in diese Falle. Eben auf diese Art werden in einigen Gegenden die Mäuse am leichtesten gefangen; nur nimmt man dazu kleinere Werkzeuge.

114. Mittel gegen die Rost- oder Eisenflecken.

Schwefelsäure (oder Vitriolöl) nimmt, auch wenn sie mit 500 Mal so vielem Wasser verdünnt ist, die Rostflecken, ohne sonst zu schaden, kalt hinweg; nur muß, so wie wenn man sich andrer Säuren dazu bedient, das Waschen in frischem Wasser nachher nicht vergessen werden. Auch gereinigter Weinstein kann dazu gebraucht werden.

115. Anweisung, Schuh- und Stiefelsohlen auf eine wohlfeile Art haltbarer (so, daß man anstatt vier Paar, höchstens nur ein Paar braucht) zu machen.

Schon lang gieng der Verfasser damit um, die Sohlen haltbarer zu machen; und er kann sagen, daß es ihm gelungen ist, ein probates, wohlfeiles und gar nicht umständliches Mittel zu diesem Zwecke zu erfinden, daß jedem, der es versucht, jährlich zwey Drittel an Sohlen erspart, und wofür es Niemand gereuen wird, etliche Groschen ausgegeben zu haben.

Erste Art, welche zu gebrauchen ist, wenn man die Schuhe oder Stiefel 8 Tage austrocknen lassen kann.

Man setzt zu drey Eßlöffelvoll starken Oelfirniß, einen halben Eßlöffelvoll Terpentinöl, überstreicht damit die Sohle, läßt es über gelindem Kohlenfeuer einziehen; sobald es eingezogen und eingetrocknet ist, überstreicht man es abermal, und hält es über gelindem Kohlen-

feuer, und fährt damit so lange fort, bis der Firniß stehen bleibt, und nichts mehr einziehen will. Alsdann läßt man es an einem warmen Orte, in der Sonne u. d. gl. völlig eintrocknen. Diese Art ist zugleich die wohlfeilste.

Zweyte Art, wenn man die Schuhe oder Stiefel gleich des andern Tages anziehen will.

Man nimmt guten Bernsteinlack oder einen andern guten harten Lack als Kobald (doch ist dieser theurer als der Bernsteinlack); überstreicht damit die Sohle, bis nichts mehr einziehen will, hält es dann über gelindes Kohlenfeuer, und läßt es trocknen. Alsdann wird man finden, daß die Sohle aufs Neue in sich zieht. — Man wiederholt das Ueberstreichen und Eintrocknen, bis man sieht, daß gar nichts mehr einzieht. Am andern Tage wird alles eingetrocknet seyn, und man kann die Schuhe und Stiefel anziehen.

Durch beide Mittel gewinnt die Sohle eine solche Härte und Dichtigkeit, daß sie auch bei täglichem Gebrauche und der schlechtesten Witterung länger als zwei bis drei der besten Sohlen aushält, und zugleich läßt sie keine Feuchtigkeit durchdringen. Will man sie aber fast unverbrüchlich machen, so bediene man sich noch der

Dritten Art. Nachdem man auf die erste oder zweite Art so viel Firniß hat einziehen lassen, daß es nichts mehr annehmen will, streue man trocknen, nicht zu feinen Sand auf den lezten nicht ganz trocknen Firniß, schlage den-

selben mit einem Hammer, so viel möglich, in die Sohle hinein, überstreiche diese abermal mit Firniß, streue wieder Sand darauf, lasse es etwas antrocknen, und schlage den Sand wieder hinein. Hiermit fahre man etliche Male fort, bis man eine feste Sandkruste wie ein Federmesserrücken dick erhält. Diese überstreiche man zuletzt etliche Male mit dem Firnisse, und lasse es an der Luft oder in mäßiger Wärme gehörig austrocknen.

Anmerkung. Hat die Sohle Politur von dem Schuster erhalten: so muß man diese vorher mit einer Feile oder feiner Raspel abnehmen; und überhaupt muß die Sohle trocken seyn. Es schadet gar nicht, wenn die Sohle von schlechtem Leder ist; sie nimmt im Gegentheile dann nur desto mehr Firniß an.

116. Das Oberleder wasserfest zu machen.

Man nehme Talg (Unschlit), Schweinschmalz und Wachs zu gleichen Theilen, lasse dies über gelindem Feuer zergehen, und thue während dessen (auf ein Paar Stiefel) einen kleinen Löffelvoll Terpentin hinzu. Mit dieser Komposition überstreiche man das gelind erwärmte Leder, lasse es über dem Feuer einziehen, und wiederhole dies noch einmal; besonders stark überstreiche man die Nähte.

117. Alle Feuerwürmer auch Schwaben genannt, desgleichen alle Heimchen, Ameisen und Wanzen aus Zimmern und Häusern gänzlich zu vertreiben.

Man nehme: 1 Viertelpfund Scheidewasser,
6 Loth ungelöschten Kalk;

1 Rindsgalle;
1 Loth Grünspan;
1 Viertelpfund Fischthran.

Den Kalk und Grünspan schüttet man miteinander in einen Topf, gießet das Scheidewasser darauf, rühret alles so lange um, bis der Kalk gelöscht ist, und vermischt es alsdann mit dem Uebrigen. Von dieser Masse streicht man mit einer Feder in die Spalten und Ritzen, wo sich benanntes Ungeziefer aufhält, und binnen kurzer Zeit wird solches getödtet seyn. Auch kann man den Kalk zum Weißen der Zimmer mit obiger Masse vermengen.

118. Mittel wider das Schwitzen der Füsse, und die daher entstehende Verwundung derselben.

Man streue alle Morgen etwas Korn- oder Waizenkleye in die Strümpfe, welche nicht nur die Feuchtigkeit an sich zieht, sondern auch den Fuß kühlt. An jedem Abend wird diese feuchte Kleye wieder sorgfältig ausgerieben und die Strümpfe völlig frey gehängt, damit sie die Nacht ganz trocken werden. Dadurch hat man nicht nur das Wundwerden der Füsse, sondern auch andern Personen höchst unangenehme Ausdünstungen derselben gänzlich verhütet, und nie einigen Nachtheil davon verspürt. Merkt man, daß die Füsse durch den fortgesetzten Gebrauch dieses Mittels, oder wegen kühler Witterung fast trocken werden wollen: so unterläßt man dasselbe, bis man

es wieder für nöthig findet. Sind die Füsse einmal wund: so ist nichts bessers, als daß man die wunden Theile beim Schlafengehen mit warmen reinen Unschlitt von einem brennenden Lichte bestreicht.

119. Ein anders Mittel wider das Schwitzen der Füsse

ist, wenn man Sohlen von Hutfilz, oder von Papendeckel, oder von Pantoffelholz in die Schuhe oder Stiefel legt.

120. Mittel wider faules oder skorputisches Zahnfleisch und den daher mehrentheils rührenden übeln Geruch aus dem Munde.

Man nimmt einen löffelvoll Honig, eine ganze Muskatennuß, ein paar gestossene Gewürznelken und einen löffelvoll Salbeysaft. Dies wird alles untereinander gerieben, durch ein reines Tuch gezwängt und so vermischt, daß es eine Salbe wird, endlich auch etwas geschmolzene Mirrhen darunter gemischt. Alle Morgen, nachdem der Mund mit frischem Wasser wohl ausgespühlt worden ist, bestreicht man das Zahnfleisch mit dieser Salbe, und der üble Geruch wird sich nicht allein verlieren, sondern auch das Zahnfleisch gesund werden.

121. Mittel die Theuerung zu mindern.

Obschon seit mehreren Jahren Wurzer und andre Aerzte hinlänglich bewiesen haben, daß mit dem Halten unnöthiger Hunde schreckliche

Folgen nur zu oft verbunden sind, so bemerkt man doch nicht, daß sich deren Zahl bis jetzt verminderte. In diesen furchtbaren Zeiten, wo wir in den Zeitungen lesen, daß Menschen verhungert sind, ist zwar ein neuer und zwar gräßlicherer Grund eingetreten, der uns bestimmen soll, diese gefährlichen und müßigen Gäste abzuschaffen, Rougemont*) behauptet schon in seinem vor etwa 20 Jahren erschienenen Werke, daß man zweimalhunderttausend Menschen mit dem ernähren könne, was die unnützen Hunde in Frankreich verzehren; die Schoßhündchen mancher Art nicht mitgerechnet, die besser leben, als ein sehr bedeutender Theil der Einwohner.

Ein mittelmäßig großer Hund bedarf zu seiner Nahrung jährlich wenigstens drei Metzen Getreid, andere Nahrungsmittel ausgenommen; rechnet man in jedem Dorfe nur 16 überflüßige Hunde, welches im Durchschnitt genommen nicht zu viel ist: so ist dieses eine Verschwendung von 8 Schäfl; welche ungeheure Summe dieses auf ein ganzes Land beträgt! Auch sollen wir bei allen unsern Handlungen, welche Einfluß auf die menschliche Gesellschaft haben, den Grundsatz hegen: das, was nicht ein jeder thun kann, auch nicht zu thun. Es ist eine sehr unanständige Gewohnheit, in einer Gesellschaft Hunde mitzubringen, da sie in einem geschlossenen Zimmer sehr lästig sind. Denn wenn in einer

---

*) von der Hundswuth. 8. Frkft. 1798. d. R.

Gaststube, wo zwanzig oder mehrere Personen sitzen, es jedem einfiele und sich berechtigt glaubte, weil er dem Wirthe einige Batzen zu lösen giebt, einen Hund mitzubringen: so wüßte man fürwahr nicht: ob es eine Wirthschaft für Hunde oder Menschen sey, und dieses würde in einem Zimmer ein tolles Spectakel abgeben; kein gesitteter und anständiger Mann, dem seine Kleider, seine Nase und Ohren lieb wären, würde in eine solche Gesellschaft sich begeben wollen. Dieses wird ein jeder Hundeliebhaber zugeben müssen, und gewiß nicht billigen. — Hunde sind immer für den einen oder den andern lästig. Kein gesitteter Mann sollte es sich schlechterdings erlauben, einen Hund in ein Gastzimmer mitzubringen. Es sollte so ein Hundsfreund, der sich in einem solchen Gastzimmer vergnügen will, auch die Achtung gegen die Gesellschaft, durch Hundemitbringen, nicht verletzen!

Man erlaube mir, einiges von der Unannehmlichkeit der Hunde zu berühren. Zum Exempel: auf der Erde liegt allerlei Unrath, der Hund tritt hinein, springt dann auf einen oder mehrere Stüle, welche dann natürlich von den Pfoten des Hundes verunreiniget werden. Nun kommt ein ehrbarer Mann. Er setzt sich mit seinem reinlichen Kleide auf einen Stuhl, wo zuvor ein Hund seine schmutzigen Pfoten abgeputzt hat; und siehe da, für sein Vergnügen, das sich dieser Mann für sein Geld machen will, ist er in Gefahr, in einer solchen Hundsgesellschaft seine Kleider

zu verunreinigen. Ißt er etwas: so kommen die Hunde um ihn herum, und kratzen ihre Pfoten an ihm ab, bis er ihnen etwas giebt, oder aufhört zu essen. Das unangenehme Gebell der Hunde in einem verschlossenen Zimmer, ist leider! nur allzuoft ein wideriger Gegenstand für die Gesellschaft. Aber dieses ist bei weitem nicht alles. — Ist es Sommer, so vermehren sie auf eine unangenehme Weise die Ausdünstungen, welche für die Lunge eines jeden Menschen einen sehr üblen Einfluß haben, und welches jeder Arzt bezeugen muß. — Will jemand Flöhe nach Hause bringen, der gehe nur im Sommer in eine Gesellschaft, wo auch zugleich Hunde geduldet werden, und er bekommt deren gewiß eine ziemliche Anzahl zur Vermehrung seines Hausübels.

Sämmtliche Wirthe sollten es sich zum festen Grundsatz machen, in ihrem Gastzimmer keine Hunde zu dulden. Ist aber der Wirth ein Mal gutmüthig genug, es stillschweigend zuzugeben: so sollte doch der Gast, aus Achtung für die Gesellschaft, davon keinen Gebrauch machen. Der ist immer kein gutdenkender Mensch, der da glaubt, für seine paar Groschen müßte sich der Wirth das Hundemitbringen gefallen lassen, ohne Rücksicht auf die übrigen Gäste zu nehmen.

Wer Ohren hat, der höre und beherzige, was ich gesagt habe. Wer kein Gefühl für Schicklichkeit und Anständigkeit besitzt, der wird sich an meine Rede freilich nicht kehren; da habe ich natürlich tauben Ohren gepredigt. —

122. Gelbe Wäsche wieder weiß zu machen.

Wenn etwas Wäsche entweder durch allzulanges Liegen, oder durch allzuheißes Wasser gelb geworden wäre, welches bei der baumwollenen Leinwand am ersten kann versehen werden: so kann man ihr auf folgende Art wieder helfen: Man weiche die gelbgewordene Leinwand oder Wäsche in ein kupfernes Geschirr, welches mit Buttermilch angefüllt wird, ein, lasse sie acht Tage darinn liegen, und wasche sie hernach mit laulichtem Wasser und Seife tüchtig aus, worauf man sie trocknet. Sollte das erste Mal nicht genug helfen: so wiederhole man den Versuch.

123. Wohlfeile Art zu waschen.

Man zerklopft 20 Pfund trockne feine Thon- oder Pfeifenerde zu einem feinen Pulver, und beutelt sie wie das feinste Mehl: hierauf nimmt man 1 Pfund Pottasche, löst solche in 4 Pfund heissem Wasser auf, und setzt 1/2 Pfund frischgelöschten Kalk zu. Man sondert die Lauge von der Kalkerde ab, gießt sie auf die gebeutelte Thonerde, und knetet sie wohl durch. Ist die Flüssigkeit nicht hinreichend: so gießt man noch etwas Wasser hinzu, bis man Kugeln daraus formiren kann. Dieser getrockneten Kugeln bedient man sich beim Waschen statt der gewöhnlichen Seife. Aus Erfahrung weiß man, daß diese Art Seife die Leinwand von allem Schmutz reinige. Ein Pfund dieser Seife kommt noch

nicht auf 2 Kreuzer zu stehen und besitzt eben so viel auflösende Kräfte als eine gleiche Menge anderer Seife; zur Reinigung gröberer Wäsche ist sie sehr vortheilhaft anzuwenden.

124. Ein sicheres und bewährtes Mittel wider die Wanzen.

Man nimmt die grünen fetten Blätter vom Hanf, stampft sie klar, preßt den Saft aus, und vermischt ihn mit Rindsgalle. Mit diesem Gemische bestreicht man alsdann die Fugen und Ritzen in den Bettstellen, und die Ritzen in den Wänden, wo sich diese unangenehmen Gäste aufhalten. Dies tödtet und vertreibet sie sehr geschwinde, daß man in wenig Tagen keine mehr zu Gesichte bekommt. Das vorzüglichste bei diesem angewandten Mittel ist, daß auch in vielen Jahren keine Wanze sich wieder an den Orten aufhält, die mit diesem Safte bestrichen worden sind.

Indessen habe ich auch die Bemerkung gemacht, daß Wanzen, welche ausser den Betten wohnen, in der Nacht in die Betten kriechen und die Menschen beunruhigen. Um auch davor sicher zu seyn, stelle man die Bettstelle von allen Wänden so weit entfernt, daß das Bett sie nirgends berührt. Die Füße der Bettstellen bestreiche man öfters mit dem Hanfsaft oder mit Terpentinöl. Wenn man die Füße der Bettstatt nicht beschmutzen will, so bestreiche man damit 4 kleine Brettchen, und stelle die Bettstellfüsse darauf.

125. Ein durch berühmte Aerzte an mehr als 600 Personen bewährt gefundenes Mittel wider den Wurm am Finger.

Der Fingerwurm, oder sonst das böse Ding genannt, der in einer Entzündung, Geschwulst und Eiterung der äußersten Spitze des Fingers an oder unter dem Nagel besteht, ist wohl gefährlicher, als man sich vorstellt; indem durch die scharfen und fressenden Säfte nicht allein das Fleisch faulend und anbrüchig, sondern auch öfters die Knochen so angegriffen werden, daß solches den Verlust ganzer Glieder, und öfters den Brand nach sich zieht, wenn nicht zeitig und mit wirksamen Mitteln dem Uebel begegnet wird.

Dieser schmerzhafte Zufall fängt an mit einem stumpfen Schmerz und leichten Klopfen im Finger, wobei noch keine Geschwulst und Hitze zu spüren ist; bald aber wird das Klopfen, die Hitze und der Schmerz unerträglich, der Finger wird dick und roth, die Hand schwillt auf, und man empfindet grosse Schmerzen, oft bis unter die Achseln, worauf Eiterung, und wenn nicht schleunige Hilfe geleistet wird, der Verlust der Glieder und der Brand erfolgt. Wir wollen, ohne uns auf die verschiedene Ursachen und Gattungen des Fingerwurms einzulassen, die, wenn man bei Zeiten dazu thut, in der Kur keinen Unterschied machen, das einfachste und wohlfeilste Mittel anzeigen, welches durch den berühmten Augenarzt, Herrn Babelin, erfunden, und von verschiedenen

geschickten Aerzten durch Erfahrung an viel 100 Personen erprobt worden ist.

Man bestreicht ein Stückchen Leder etwas stark mit der neapolitanischen Salbe, welche aus gleichen Theilen von Quecksilber und venetianischem Terpentin bereitet wird, und in jeder Apotheke zu haben ist, bedeckt damit den Fingerwurm, und bindet eine 8 bis 10fache Kompresse auf den Finger. Diesen Verband nimmt man alle 24 Stunden ab, streicht frische Salbe auf, ohne sich dazu eines andern frischen Leders oder frischer Kompresse zu bedienen. In weniger als 10 Stunden werden sich die Schmerzen nicht blos vermindern, sondern ganz nachlassen. Nach dem 10ten Verband ist die dichte Materie des Fingerwurms nichts weiter mehr als ein helles Wasser. Man ritzt alsdenn die Haut mit einem scharfen Instrument auf, um dieser Schärfe einen Ausgang zu verschaffen, und fährt man mit diesem einfachen Verbande noch 8 bis 10 Tage fort, so ist die Kur geendigt.

Alle Arten des Fingerwurms, ohne Ausnahme, sind durch dieses Mittel geheilt worden. Hr. Babelin hat noch überdies bemerkt, daß viele Personen 3 bis 4 Stunden nach Auflegung desselben in einen tiefen Schlaf verfallen, und nach einer 14 bis 15stündigen Ruhe, ohne Empfindung des mindesten Schmerzens wieder aufgewacht sind.

126. Mittel seidene, wollene und baumwollene Zeuge zu reinigen.

Man nimmt rohe Kartoffeln, so wie sie aus der Erde kommen, wäscht sie rein ab, und reibt sie auf einem Reibeisen über einem Gefäße mit reinem Wasser, bis dünner Brei daraus wird. Diesen thut man in ein grobes Sieb, und lasse die Flüßigkeit in ein anders Gefäß voll reinen Wassers laufen. Die Mischung bleibt so lange stehen, bis die feinen weissen Kartoffeltheilchen zu Boden gesunken sind. Dann gießt man die schleimichte Flüßigkeit vom Bodensatze ab, und hebt sie zum Gebrauche auf. Die Sache, welche man reinigen will, wird über ein leinenes Tuch auf den Tisch gelegt. Man taucht dann einen Schwamm in den Kartoffelschleim, und reibt mit dem also gefüllten Schwamme das schmutzige Zeug; man fährt damit so lange fort, bis der Schmutz sich völlig abgelöst hat. Hierauf wäscht man den Zeug wiederholt in reinem Wasser, um den abgelösten Schmutz wegzuspülen. Nun kann man die gereinigte Sache trocknen. Zwei Kartoffeln von Mittelgröße sind hinreichend für ein Seidel Wasser. Der weisse Bodensatz, welcher herab sinkt, wenn man den Schleim macht, kann wie der weisse Sago gebraucht werden; er giebt, in Wasser oder Milch gekocht, eine nahrhafte Speise. Man kann auch Stärke oder Haarpuder davon machen. Der grobe Brei, welcher nicht durch das Sieb geht, kann sehr gut zum Reinigen wollener Vorhänge, Tapeten, Tep-

piche und andrer groben Sachen gebraucht werden. Mit diesem Kartoffelschleim kann man alle Arten von seidenen, baumwollenen und wollenen Zeugen reinigen, ohne das Gewirk zu beschädigen, oder die Farbe zu verderben. Er kann auch zum Abputzen der Oelgemählde und schmutzigen Geräthschaften benutzt werden. Auch Täfelwerk, welches mit Oelfarbe angestrichen ist, kann man damit rein machen. Man taucht zu diesem Ende einen Schwamm erst in den Kartoffelschleim und dann in etwas feinen Sand, und reibt das Täfelwerk damit.

127. Versuche, die Zitronen immer frisch und gut zu erhalten.

Die Zitrone ist eine zu wohlthätige Frucht, als daß man nicht alle Aufmerksamkeit darauf richten sollte, sie frisch zu erhalten. Es giebt öfters Gelegenheiten, wo man beim Einkaufe beinahe die Hälfte des Werthes gewinnen könnte; weil man aber befürchtet, daß sie nicht dauren mögen, so unterläßt man den Kauf. Der billige Preis dieser Früchte dauert nur 1 oder 2 Monate, dann steigen sie wieder immer in der Höhe des Preises. Versuche geben Erfahrungen. Wahrscheinlich glücken folgende Methoden, wenn sie sorgfältig angewendet werden.

Man wickle die Zitronen, welche aber keine Flecken haben dürfen, jede einzeln in ein Papier, lege sie in ein Kästchen mit trockenem Salz, so daß jede Zitrone mit Salz bedeckt

wird, und bewahre sie in diesem Kästchen weder an einem feuchten noch auch an einem warmen Orte auf. Die Schaale wird zwar bisweilen trocken, aber der Saft doch immer rein und gut bleiben.

Oder man lege die Zitronen in einen steinernen Topf, decke diesen mit einer zinnernen Schüssel zu, und giesse frisches Wasser darauf. Alle 3 Tage wird das Wasser ab- und frisches darauf gegossen, und der Topf immer an einen kühlen Ort gesetzt.

Man kann ferner nach der dritten Methode in einen Topf Wasser giessen, den dritten Tag aber wieder ausschütten und mit frischem ersetzen; über selbigen stellt man eine Schüssel, worein man die Zitronen gelegt hat. Nur muß fleißig nachgesehen werden, daß das, was schadhaft zu werden anfängt, ausgehoben und verbraucht werde.

Wieder Andere schütten Salz auf ein Brett, setzen die eingewickelten Früchte darauf, und bedecken sie ebenfalls mit Salz. Asche soll eben so gut seyn wie Salz.

Letztens soll auch dies noch ein gutes Mittel seyn, dergleichen Früchte wohl zu erhalten, wenn man sie schichtenweise in recht trockene Erde legt, sie mit wohlgesiebter feiner Erde bedeckt, Fruchtkerne darauf säet, und die über den Fruchtkernen befindliche Erde ein wenig anfeuchtet. Die Fruchtkerne keimen und wachsen dann auf, ziehen alle Feuchtigkeiten an sich, und halten sie von den Zitronen ab, welche dann immer frisch bleiben.

128.

128. Ueber bleihältige Verzinnungen.

Jeder, auch der geringste Bleizusatz ist 1) höchst überflüßig, ja sogar beim Verzinnen des Eisens und Kupfers zweckwidrig, und 2) der Gesundheit schädlich. Ich lasse gelten, daß man den Zinngiessern an allen jenen Waaren, die nicht mittel- oder unmittelbar mit dem Körper oder unsern Nahrungsmitteln in Berührung kommen, als Leuchtern, Lampen, ꝛc. ꝛc. einen Bleizusatz erlaube; finde es aber höchst bedenklich, daß man zu allen Trink- und Eßgeschirren 9pfündiges Zinn gestattet; noch bedenklicher, daß man in den Blechfabriken nicht die weissen Bleche sortirt. Allen Blechschmieden sollte man bei schwerer Leibesstrafe verbiethen, zu Eß- und Trinkgeschirren anderes Blech zu nehmen, als solches, welches mit ganz reinem Zinn legirt ist. Im Preussischen muß, Dank sei es Klaproth, Hermbstädt und andern, jeder Blechschmied sein Zinn im Münzhause nehmen, damit ja kein Blei beigemengt werde, und oft werden unvorhergesehene Visitationen angestellt.

Das Blei ist zum Verzinnen unnütz, und der daraus der Gesundheit erwachsene Schaden nicht zu berechnen, wie man sich aus folgenden Schriften leicht überzeugen kann: der Tod in Töpfen; Nisemanns und Westrumbs Schriften; Crell und Scherers Journal; Jacquin, Jourdan, Graf Wrbna ꝛc. ꝛc.

Nützliche Wahrheiten können nicht oft und stark genug gesagt werden. Und wenn diese Worte gegen den schädlichen Gebrauch des Bleies in manchen Fällen, nur halb den gewünschten Eindruck machen: so segne ich den Augenblick, wo einer meiner Ausdrücke einer Rüge werth gefunden ward.

Was die Vorsorge der östereichischen Regierung betrifft: so sind schon mehrere Vorschriften erlassen, welche die Verzinnung kupferner Geschirre mit reinem Zinne anordnen, und den Bleyzusatz verbieten, und 1) den Kupferschmieden vermittelst der k. k. Kreisämter einen Unterricht mittheilen, wie sie bei reiner Verzinnung zu verfahren haben, 2) verordnen, daß jeder Kupferschmied sein eigenes vom Kreisamte zu bestättigendes Unterscheidungszeichen der von ihm verzinnten Kupfergeschirren nebst Jahreszahl beisetzen solle, 3) jeden Privaten in Stand setzen, von einer gesetzwidrigen Verzinnung Anzeige zu machen, indem zugleich folgende Kennzeichen der Bleiverzinnung bekannt gemacht wurden: a) Sie ist blaulicht, die mit reinem Zinn mehr silberfarben. b) Diese läßt beim Reiben mit der Hand keine, jene aber eine schwarze Spur zurück. c) Jene wird durch das Kochen saurer Flüßigkeiten schwarz.

In Absicht auf die Bleilegierung bei Kupfer und Zinn ist also schon lange ihre Schädlichkeit von der Regierung anerkannt und verboten worden.

Ob dergleichen auch bei der Eisen-Blech-Verzinnung insbesondere geschehen, ist mir nicht bekannt.

129. Warnung vor stehen gebliebenem Trinkwasser, besonders in Krankenstuben.

Viele tausend Menschen wissen und befolgen diese Warnung noch nicht, welche doch schon so oft gegeben wurde. Es ist höchst schädlich, von jenem Wasser, so im Zimmer einer kranken Person unbedeckt gestanden hat, entweder selbst zu trinken, oder Kinder und andere trinken zu lassen. Dieses erweiset eine traurige Begebenheit, welche sich unlängst in Baiern zutrug.

Unweit München lag eines wohlhabenden Bräuers Ehefrau, M. A. G. an einem bösartigen Fieber krank. Der Arzt verbot sorgfältig, daß man die Kinder weder vor das Bette, noch in das Zimmer der Kranken treten lassen sollte, und der Bräuer, welcher ein redlicher, gutgesinnter Mann ist, gab sich alle Mühe, dies zu befolgen. Eines Tages, als er, wie gewöhnlich, früh Morgens in das Zimmer kam, um mit den Kindern zu bethen, klagten beide Mädchen, davon eines 5, das andere 7 Jahre alt war, über heftige Kopfschmerzen. Dem guten Manne ahndete gleich des Arztes Verbot, konnte aber weder mit guten, noch bösen Worten aus der Kindsmagd das Geständniß erwirken, ob die Kinder bei

der Mutter im Zimmer waren. Den folgenden Morgen erschien der Arzt ohnehin. Der Bräuer klagte ihm den Zustand beider Kinder, der sich inzwischen immer mehr verschlimmert hatte. Allein dieser zweifelte selbst, ob ein blosser Aufenthalt der Kinder im Zimmer der Kranken die Krankheit so plötzlich und in einem solchen Grade auf ihre Körper hätte übertragen können! Indessen stellte er nichts destoweniger ebenfalls die Magd zur Rede. Aber eben diese Antwort, eben diese Betheurungen von Seiten der Kindsmagd. Er fragte sie endlich: ob nicht etwa sie selbst in der Frauen Zimmer gewesen wäre? — O ja, erwiederte sie, ohne Bedenken: die Kinder foderten auf das Semmelbrod, welches sie Morgens gegessen hatten, Wasser, und weil sie die Nacht durch Husten hatten, holte ich aus der Frau Zimmer überschlagenes, so die Nacht über an ihrem Bette in einem zinnernen Becher gestanden hatte. — Nun ward das betrübte Räthsel entwickelt. Der Arzt gab sich alle Mühe; doch starben beide Kinder noch vor der Mutter. —

Selbst das Wasser, welches unbedeckt im Zimmer steht, wo gesunde Menschen schlafen und ausdünsten, ist unreinlich und ungesund zum Trinken, ja schon zum Waschen eckelhaft, besonders in solchen Jahren, wo ansteckende Krankheiten herrschen. Wie viele Seuchen und Krankheiten darf man nicht mit mehrerem Rechte dem Wasser zuschreiben, welches uns dieselben von ferne her zuschwemmt, da die Luft

selten lange, ohne durch Stürme zerstreut zu werden, stehen bleibt.

Diese Warnung scheint mir noch für sehr viele nöthig zu seyn!

130. Warnung für Kindbetterinnen.

Das unordentliche Verhalten während der Wochenbettzeit, vorzüglich in Betreff der Diät, hat schon manchen Wöchnerinnen die schmerzhaftesten und gefährlichsten Krankheiten verursacht, ja nicht selten das Leben selbst gekostet. Nachstehende Geschichte liefert davon einen neuen Beweis.

In einer ansehnlichen Kommerzialstadt Unterösterreichs ward eine Frau vor der gewöhnlichen Zeit entbunden. So schwach und kraftlos die Gebährende auch war: so erholte sie sich doch bald wieder, und kehrte, da sie zu viel ihren Kräften zutraute, und eben keinen Dienstbothen hatte, schon am dritten Tage zu ihren häuslichen Geschäften zurück. Dies war nun freilich viel gewagt, und die Erfahrung lehrt es, daß eine so frühe Anstrengung nach der Entbindung keiner Kindbetterinn, auch nicht einer von der besten Naturbeschaffenheit ohne Gefahr und Nachtheil anzurathen sey. Indessen ist es doch gewiß, daß diese voreilige Beschäftigung unserer Wöchnerinn nie so viel geschadet haben würde, wenn sie dabei wenigstens auf das diätetische Verhalten mehr Rücksicht genommen hätte. Allein sie begieng zugleich die unverzeihliche Unvorsichtigkeit, ihre unzeitige Eßlust (es war an Weihnachtsfeyer-

tagen) mit gebratenem Schweinfleisch, mit Mehlkuchen und dem sogenannten Klezenbrod — welche Speisen auch für den gesunden Menschen, besonders von einem etwas schwächeren Magen, schwer zu verdauen sind — zu befriedigen, und dazu Bier zu trinken. Man kann sich leicht denken, daß ihr diese in ihren Umständen äusserst zweckwidrige Mahlzeit nicht wohl bekommen konnte. Die üblen Folgen blieben auch nicht lange aus. Sie empfand bald ein heftiges Magendrücken; Hitze, mit Irrreden, Uebelkeiten stellten sich ein, und eine Todesgefahr war vorhanden. Man sah, daß ihr schmerzvoller Zustand statt sich zu bessern, immer schlimmer und bedenklicher werde, und ließ den Arzt kommen; allein alle von demselben angewandten Mittel waren nun fruchtlos und konnten das Uebel nicht mehr heben. Vielmehr nahm es jetzt so sehr überhand, daß die Kranke alles Bewußtseyn, selbst die Sprache verlor, und in Fraisen verfiel, die so lange anhielten, bis sie endlich am fünften Tage nach dem unseligen Genusse der erwähnten Speisen, unter den heftigsten Konvulsionen und Blutausstossen aus dem Munde, auf die erbärmlichste Art ihren Geist aufgab. —

Möchte dieser neue unglückliche Vorfall vielen Kindbetterinnen zur Warnung dienen, und sie von der Wichtigkeit des natürlichen, guten Verhaltens in den Wochenbettagen überzeugen!

131. Schädlichkeit des Wiegens der kleinen Kinder.

Jedermann, auch der einfältige Bauer muß es einsehen, daß das starke Wiegen, oder was einerlei ist, ein beständiges Hin- und Herwerfen des jungen Kindes dem zarten Nervenbau, besonders dem Kopfe und Gehirne desselben nicht zuträglich ist. Die Kinder werden dadurch, wenn auch keine mechanische Verletzungen des Körpers entstehen, ganz betäubt und dumm, und müssen es auch werden, weil durch das starke Wiegen das zarte Gehirn unaufhörlich an die Wände der Hirnhöhle hin und her geschleudert wird. Warum sind oft arme Stadtkinder oder Kinder vom Lande so blödsinnig, oder so thörigt und stumpf, daß sie oft erst in Schulen, in Waisenhäusern und andern öffentlichen Erziehungsanstalten mit ausserordentlicher Mühe und Geduld zum richtigen Denken gebracht werden können? Entweder sind sie dumm geschlagen oder dumm gewiegt worden. Es ist ein Uebel größer als das andere.

Das Schreien ist eben kein so grosses Uebel als man wohl glaubt. Wenn das Kind sein Solo herabgeschrien hat, wird es darauf wieder so ruhig und still, und schläft so sanft, daß es gar keiner Wiege bedarf. „Das Schreyen, sagt Dr. J. A. Schmidtmüller, ist eine wohlthätige und heilsame Einrichtung der Natur. Es belebt den Blutumlauf, bewirkt gleichförmigere Vertheilung der Säfte, befördert die Verdauung, die Ernährung und

Zunahme des Kindes, zertheilt Stockungen und Anhäufungen im Unterleibe, und befördert wohlthätig alle Absonderungen, besonders die der Haut. Es erschüttert Brust und Lunge, und dient dem ganzen Körper zu einer gesunden Bewegung. Es erweitert die Gefäße der Kinder, löst die Blähungen, und ist eine von der Natur weislich veranstaltete Ermüdung, den Schlaf hervorzubringen, der allen Kindern nothwendig ist."

Wenn das Kind vom Wiegen nichts weiß, so wird es in einem fest und ruhig stehenden Bette eben so ruhig schlafen, als jenes, das zum Unglücke daran gewöhnt ist. Ich bin Zeuge von dem ruhigsten und gesündesten Schlafe solcher Kinder, die beständig in einem kleinen unbeweglichen Kinderbette, oder in einem großen Waschkorbe mit Kissen geschlafen haben. — Der unsterbliche Dr. Hufeland scheint zwar das sanfte Wiegen zu billigen; er bemerkt aber gleich, daß es wegen des daraus entstehenden Nachtheils, die Kinder dadurch so daran zu gewöhnen, daß sie beständig gewiegt seyn wollen, (welches nachtheilig werden muß), besser ist, keine Wiege zu gestatten, oder höchstens nur solche, die unmerkliche Schwingungen machen.

132. Fehlerhafte Weine zu verbessern.

Man nimmt den besten Honig 1 Theil, Regenwasser 2 Theile, starken, geistreichen Wein 1 Theil, läßt dies auf einem mäßigen Feuer bis auf 2/3tel einkochen und schäumet es ab. Dieses Gemisch thut man in ein Ge-

fäß, welches offen bleibt, bis es erkaltet ist. Die Mischung dient auch alle Weine, alte und junge, zu klären; auch ist sie gut, um den Wein zu verbessern, der grün ist, indem man 4 Maß in ein Faß von 252 Maß Weins thut, und es wohl untereinander rüttelt. Darauf läßt man den Wein 5 — 6 Tage wenigstens ruhig stehen, und ist er lieblich genug, thut man weissen Senfsaamen dazu.

133. Zu wissen, ob ein Wein verfälscht ist.

Man nimmt 1 Theil Auripigment, 2 Theile ungelöschten Kalk, löst es auf in Wein, filtrirt diese Solution und bewahrt sie zum Erproben auf. Man gießt von dem verdächtigen Wein in ein Glas, und von jener Solution einen Tropfen nach dem andern dazu; ist er angemacht: so wird er trübe und weißlich, wo nicht, so bleibt er klar.

134. Zerbrochenes Fayance wieder ganz zu machen.

Man brenne Austernschalen zu Kalk und pulverisire sie sehr fein, mache daraus mit dem Weissen vom Ey einen Teig oder Leim, und füge damit die Scherben zusammen. In 8 Minuten wird es ganz trocken und Feuer und Wasser halten.

135. Tapeten zu reinigen.

Wenn es papierene sind: so nimmt man Siegelerde und weissen Bolus, von beyden

gleichviel, verwandelt sie in einen Brey, vermittelst Aqua Vita und reibt die Tapeten damit. Sind es aber wollene: so muß man sie mit Wasser waschen, worunter vorher etwas Ochsengalle gemischt ist.

136. Gold und Silber von Rahmen abzusondern.

Man taucht Baumwolle in eine Lauge und fährt darüber her: so wird sich das Gold oder Silber absondern.

137. Flachs in eine Art Baumwolle zu verwandeln.

Man thue in einen nicht verzinnten, kupfernen Kessel ein wenig Salzlauge, und dazu wohlgereinigte Asche mit gut gelöschtem Kalk, von jedem gleichviel; lasse diese Mischung kochen bis zu einem dünnen Brey. Dann steckt man feinen Flachs hinein, eine Lage nach der andern: jede Lage wird mit Asche und Kalk bedeckt. Der oberste leere Raum wird bis an den Rand des Kessels mit jener Lauge angefüllt. Man setzt den Kessel wieder aufs Feuer, läßt ihn bei gleichem Feuer 6 Stunden kochen, gießt dabei immer neue Lauge zu, so wie sich die untere einsaugt. Nun hebt man den Kessel weg, wäscht den Flachs mit kalter Salzlauge, und reibt ihn sorgfältig zwischen den Händen; wäscht ihn von neuem mit Seifenwasser, und bleicht ihn endlich, vermittelst einer starken Seifenlauge. Dar-

auf breitet man ihn aus; nachdem er weiß ist, muß man ihn waschen und trocknen lassen, nachdem er wohl geschlagen ist.

138. Gemälde zu reinigen.

Man macht von Eyweiß ein Wasser, setzt es in den Keller und läßt etwas pulverisirten Alaun darinn sich auflösen. Da bekommt man ein weisses Wasser, womit man Gemälde mit der flachen Hand reinigen kann.

139. Flecke aus Kleidern 2c. auszumachen.

Man schmelze Potasche in kaltem Wasser und filtrire es durch Fließpapier, gieße dazu Saft von Weinsteinsalz, wie es sich in der Luft selbst schmelzet, drücke faulen Zitronensaft daran und schüttle es wohl durcheinander, bestreiche mit diesem Wasser den Fleck und wasche ihn dann wieder mit frischem reinem Wasser aus.

140. Die Mitesser zu vertreiben.

Die sogenannten Mitesser, welche man gleich Würmern mit schwarzen Köpfen, bei Kindern und Erwachsenen, zuweilen aus der Haut, besonders aus der Nase, Stirne u. s. w. herausdrücken kann, entstehen von zäher Feuchtigkeit in den Hautdrüsen. Das beste Heilungsmittel ist das Ausdrücken oder das warme Bad, oder ein Liniment aus zwei Theilen Weizenmehl, Bierhefen, und einem Theile Honig, welches in die Stelle der Haut, die mit dergleichen besetzt ist, eingerieben, und hier-

auf mit einem eingeseiften Stück Flanell wieder abgewaschen wird. Oft ist das Waschen mit warmem Wasser oder Weizenkleie allein hinreichend.

141. Mittel wider die blasse Gesichtsfarbe.

Wer zu einer blassen Gesichtsfarbe geneigt ist, vermeide vor allen Dingen das zu häufige warme Waschen, zu warme Kleidung, Aufenthalt in zu warmen Zimmern, allzulanges Schlafen in Federbetten, häufigen Genuß warmer Getränke und alles andere, was auf die Erschlaffung der Haut wirkt; dagegen genieße man täglich frische Luft, und mische unter das tägliche Waschwasser etwas Wein oder ungarisches Wasser, welches die Haut zusammenzieht, stärkt und zur frischen Farbe beiträgt.

142. Kunst die frischen Wunden, welche vom Stossen, Schneiden u. dgl. herkommen, schnell und leicht zu heilen.

Fast alle Menschen haben hier ihre eigene Methode, wovon ich selbst schon eine Menge probirte. Viele Balsame sind eben nicht zu verachten; allein selten erreichen sie ihren Zweck, da die Wunden gewöhnlich schwirrig werden. Daher fand ich eben nicht für überflüssig auch hierin meine vieljährigen Erfahrungen mitzutheilen. Warmer Leim, wie ihn die Schreiner oder Tischler brauchen — führt hierin sehr schnell zum Ziel; selten daß eine Wunde mehr als 1 oder 2 Tage braucht, bis sie geheilet

ist, wenn man sie, so wie der Schnitt, Stich oder der Stoß geschehen ist, sogleich reiniget, falls etwa Splitter oder sonst etwas Unreines zurückgeblieben wäre, die Wunde möglichst schnell zumacht und zugemacht erhält, z. B. mit Schreibpapier, oder dgl., bis sie zugedicht ist, und also so wenig als möglich Blut verloren geht. Ist das Blut endlich gestillt sind die Wunde zugedicht: so streiche man warmen Leim auf ein leinenes Läppchen — lege es über die Wunden oder streiche den Leim selbst darauf, und habe Acht, daß sie nicht gewaltsam aufgerissen wird. Dadurch wird der Zutritt der Luft verhindert, so wie daß nichts Unreines hineinfallen kann. — Daß man bei sehr bedeutenden Wunden doch einen geschickten Wundarzt zu Hülfe rufen muß — bedarf kaum einer Erwähnung.

143. Kunst einen sehr guten Kamphorgeist zu machen.

So geringe diese Kunst ist: so wissen sie doch die wenigsten Menschen. Erst nachdem ich viele Jahre lang für theures Geld manchmal keinen guten und kräftigen Kamphorgeist haben konnte — kam ich auf den Gedanken mir trocknen Kamphor zu kaufen, ihn in einen starken Brandwein zu legen und also einige Zeit destiliren zu lassen, wodurch ich gewöhnlich einen sehr kräftigen Kamphor erhalte.

144. Die Kunst sich vom Kopfwehe zu befreyen, und befreyet zu bleiben von J. M. Daisenberger.

Täglich stößt man auf Menschen, welche mit Kopfwehe, zum Theil schrecklich geplagt werden.

Monate lang litt ich selbst an gedachter Krankheit. Es war eine Zeit, wo ich binnen 30 — 40 Tagen hintereinander so geplagt wurde, daß ich sehr wenig schlafen, und im Bette es gar nicht aushalten konnte. Eben war ich damals Buchhalter einer grossen Buchhandlung; allein der grosse Büchervorrath dieser Handlung enthielt nicht ein einziges Buch, worin ich mich, diese fatale Krankheit betreffend, Raths hätte erholen können: ich nahm also meine Zuflucht zu Dokter und Chirurgus, diese nahmen zu allererst eine kleine Aderlaß vor. Allein, da es auch darauf noch beim Alten blieb: so mußte ich eine Vesikatore gebrauchen, aber auch dis verschaffte mir wenig Linderung.

Endlich da mich die Schmerzen fast in Raserey brachten, ließ ich mir ein Schaff frisches Brunnenwasser vorsetzen, steckte den Kopf darein, und binnen 2 — 3 Minuten waren alle Schmerzen weg. Ich sage dies nicht, daß man mir es allemal und unbedingt nachmachen müsse; jeder prüfe und behalte das für ihn Passende.

Mein Kopfwehe kam, wie ich nun weis, von meiner zu nahrhaften Kost und Trank, bei der sitzenden Lebensart, ohne viel Bewegung. Bei Gelegenheit, als ich einen neuen

Kostherrn erhielt — ließ ich mirs besonders wohl schmecken. Ich dachte lange Zeit so wenig daran, daß es von daher kommen könnte, daß ich vielmehr darinn etwas Uebriges that, in der Hoffnung endlich leichter befreiet zu werden, und meine Aerzte waren nicht so aufrichtig, daß sie mich darauf aufmerksam machten. Erst nachdem ich schon gegen 40 Tage lang rasende Schmerzen gelitten hatte: faßte ich sowohl den gedachten Entschluß zum Wasser, als auch zu meiner angewohnten Ordnung im Essen und Trinken zurück zu kehren. Anfangs trank ich zur Verdünnung des Geblüts nichts als reines Brunnenwasser, und nach wenigen Tagen war mein Ziel erreicht. Da sich aber seither bei mir das Kopfwehe immer wieder einstellt, so oft ich über meine Ordnung und Diät hinaus strauchle: so bin ich überzeugt, daß man es fast immer nur von zu vielem Essen und Trinken, von Schwäche des Magens, oder auch von hartverdaulichen Speisen bekömmt.

Das Kopfwehe von Vollblütigkeit läßt sich demnach vertreiben, wenn man sich im Essen und Trinken einschränkt; wenn man sich viele Bewegungen macht: z. B. mit Gartenarbeiten, Billardspielen, Reiten, Kegelspielen; wenn man frisches Brunnenwasser trinkt, viel Obst, und nur Mehlspeisen genießt u. dgl. Es läßt sich für eine kurze Zeit vertreiben mit kalten Ueberschlägen, z. B. von Wasser mit Essig vermischt, von Zitronen- oder Aepfelscheiben.

Das Kopfwehe von zu vielem Trinken oder unverdaulichen Speisen vergeht binnen einer halben Stunde, wenn man ein paar Tassen starken schwarzen Kaffee trinkt.

Das Kopfwehe von Schwäche des Magens muß mit kräftigen Fleischbrühen u. dgl. gehoben werden.

Im ersten Falle, bei Vollblütigkeiten läßt sich das Kopfwehe auch durch eine angemessene Aderlaß heben: allein da das abgezapfte Blut bald wieder in Masse, aber nicht in der nämlichen Güte ersetzt wird: so bin ich ein abgesagter Feind davon, um so mehr, als selbes von allen Schriftstellern der neuesten Zeit nur in höchst seltenen Fällen gutgeheissen wird. In 99 Fällen, sagen sie, ist es unnütz oder gar schädlich, bis es im 100dertsten nützt.

145. Kunst erfrorne Glieder und Frostbeulen zu kuriren.

Man kann dergl. leicht bekommen, wenn man Pelzhandschuhe trägt, und solche eine Zeitlang in der Kälte weglegt, oder wenn man mit warmen schwitzenden Füssen in die Kälte gehet. Es entsteht eine Geschwulst, wenn Hitze, Jucken und Schmerzen verursacht. Wenn das Uebel stark ist: so fahren kleine Bläschen auf dem geschwollenen Theil auf, die dann aufspringen, und worauf sich die Haut abschällt. Daraus entsteht sehr bald ein übles hartnäckiges Geschwür, welches tief

bis an die Knochen frißt, und eine dünne und scharfe Jauche auswirft. Man wird nur im Winter von den Frostbeulen geplagt, im Sommer verschwinden sie; kommen aber im Winter immer wieder bis sie kurirt sind; nur geringe vergehen nach einiger Zeit von selbst wieder. Wenn man die grössern vernachläßiget oder schlecht behandelt: so kann die Geschwulst und der Schmerz so stark werden, daß der Kranke den Chirurgen oder Arzt zu Hilfe rufen muß.

Eine Menge Mittel hat man dagegen empfohlen, als: das Abreiben mit Schnee, das Ueberlegen von Gänshäuten, das Waschen mit kaltem Wasser, mit Kamphor- und Seifenspiritus u. s. w. Ich weiß aus mehrmaliger Erfahrung, daß davon wirklich mehrere ihren Zweck nicht verfehlen; allein einige hievon sind so schmerzlich, daß ich sie niemand rathen will, und die leichten davon können nicht oft genug angewendet werden. Dagegen führen schnell zum Ziel: 1) das Einreiben mit Lavandelöl; 2) das Ueberlegen mit warmen Tischlerleim überstrichener Lappen. An mir selbst und andern half dies schon nach ein- oder zweimaligem Auflegen. Man lege sie aber so warm auf die erfrornen Glieder, als man es erleiden kann, halte über dies die Zehen eine kurze Zeit an einen warmen Ofen, und man wird Wunder sehen. Falls aber die Knochen selbst angefressen wären, oder wenn die Beulen schwarz und brandig würden: so eile man zum Wundarzt um Hilfe.

146. Die Warzen zu vertreiben.

Oefters ist der ausgedrückte weiße Saft der bekannten Wolfsmilch, oder der des Schellkrauts mehrmal gebraucht allein hinreichend, die Warze mit der Wurzel zu zerstören. Bei hartnäckig veralteten Warzen ist die sogenannte Spießglanzbutter mit einem Pinsel aufzutragen, oder der Silberätzstein, oder Aezentrumlauge. Ist eine starke Wurzel da, so erreicht man mit Scheidwasser, gewiß seinen Zweck, es muß aber mit Vorsicht gebraucht werden. Falls es zu sehr reizt: so kann man ihm das Einfeuchten mit Baumöl seine Schärfe nehmen.

147. Mittel gegen die Wassersucht.

Der Holler- oder Hollunderbaum gibt ein vortrefliches Heilmittel gegen die Wassersucht; so viel ich aber aus Erfahrung weis, wird dagegen nicht die Wurzel, sondern die Frucht gebraucht. Man nimmt auf ein Quartel guten alten Rheinwein, 4 Loth getrocknete und zerstossene Hollunderbeeren, setzt sie mit dem Wein 2 — 3 Tage auf den warmen Ofen oder an die Sonne. Von diesem Wein trinkt der Kranke gegen Morgen und jeden Abend ein Weinglas voll, und dieser Abgang in der Boutellie wird jedesmahl von einem frischen ergänzt. Auf diese Art trinkt der Kranke 2 Boutellien und das Uebel ist gehoben. Des Morgens bleibt der Kranke, nachdem er sein Glas getrunken hat, noch eine Stunde im

Bette, und übrigens beobachtet er die Diät der Brunnengäste. Dieses Mittel hilft, sobald es nicht die Brustwassersucht ist.

148. Ein anderes vom Pfarrer Landgraf.

Folgendes Mittel schafft vielleicht Hilfe; doch mögen es Aerzte vorher prüfen und den Gebrauch genehmigen. Eine Tisane (Trank) von drei Hände voll Brunnenkresse, mit drei Maß Wasser gekocht, hat bei dem vierten Glase, das eine wassersüchtige Frau bei Bourgen Bresse, bei welcher kein Mittel mehr anschlagen wollte, den zweiten Tag in der Frühe trank, eine solche Wirkung hervorgebracht, daß sie in einen gelinden Schweiß gerathen und durch den gewöhnlichen Weg von allem Wasser befreyt worden ist.

149. Lichter zu machen, die hell brennen und nicht ablaufen.

Man gebe in das zerlassene Unschlitt ein wenig abgeriebenen Grünspan und Bleyweiß, bestreiche die Dächte zuvor mit zerlassenem Wachs und Unschlitt untereinander.

150. Zu machen, daß die Lichter weder rauchen noch stinken.

Man lege den Docht zuvor in Weinessig, lasse ihn wieder trocknen, und brauche ihn zu den Lichtern.

151. Nutzen der Gänse, nebst Anweisung sie auf die leichteste Art zu tödten.

Die Gans ist der nützlichste aller bekannten Vögel. Sie liefert uns nicht nur einen der schmackhaftesten Braten, sondern auch Schmalz, Bett- und Schreibfedern. Wenn man sie recht benützt: so gibt sie für 3 — 4 Personen nicht nur 3 sehr gute sondern auch eben so wohlfeile Abendmahlzeiten. (Denn während eine solche Mahlzeit nur auf ohngefähr 30 kr. kömmt kostet jeder andere Braten fast noch ein Mal so viel):

1.) wenn man sie mit Haber mästet, selbst fressen läßt, so viel sie will, bis sie fett ist, welches gewöhnlich binnen 20 — 30 Tagen geschieht. Nicht selten erhält man da 2 — 2 1/2 Pfund Schmalz;
2.) wenn man ihnen den Stall längstens alle 2 Tage ausputzet, und sie überhaupt reinlich hält;
3.) wenn man in die Soß zu dem Gansjung, welches man gewöhnlich am ersten Abend nach dem Abthun gibt, einige Knödel von der Leber oder auch ohne sie, macht;
4.) wenn man am ersten Tag von der Gans, welche man süß oder sauer bratet, nur den halben Theil verspeiset, woran sich 4 nicht zu starke Esser satt essen können. Für starke Esser kann man die Gans füllen, wie es das Siegelsche Kochbuch Nro. 370. lehrt, welches ih-

ren Geschmack sehr erhöht. Der übrige halbe Theil gibt dann für den 3ten Tag noch einen guten Braten.

Zu wünschen ist daß man das so übernatürliche Schoppen ganz unterlasse; denn dabei werden sie oft halb geschunden. Man kann sie dadurch zwar sehr fett machen; allein das Fleisch ist nicht so schmackhaft, als von den durch Haber fett gemachten; auch kommen solche mehr als noch so theuer, und erfodern viele Arbeit; besser also 2 halb, als eine ganz fette. Auch wäre zu wünschen, daß man mit dem Abthun menschlicher mit ihnen verführe, als es gewöhnlich geschieht, indem sie dabei meistens ganz unmenschlich geschunden werden. Am wenigsten haben sie zu leiden, ja sie spüren fast nichts mehr, wenn man ihnen vorher einen derben Schlag auf den Kopf giebt, und dann erst absticht.

Wie nützlich ihr Schmalz ist — bedarf kaum einer Erwähnung, da es allen Hausmüttern bekannt ist, daß man durch ein Pfund so ziemlich 2 Pfund Rindschmalz ersparen und über dies Gemüser und andere Speisen mit selbem viel schmackhafter kochen kann.

152. Ueber den Nutzen des Obstes und anderer Früchte, und deren Einfluß auf die menschliche Gesundheit.

Aepfel sind von Natur kalt und feucht. In Deutschland sind die Borsdorfer (Maschanser) und viele andere berühmt. Wenn süsse Ae-

pfel vor der Mahlzeit oder beim Schlafengehen gegessen werden; so laxiren und öffnen sie den Leib und treiben die Würmer ab. Die sauren treiben auf den Urin. Gebratene Aepfel sind eine gesunde Speis für Kranke, gedünstete sind den Magen eine wahre Arznei, und dienen wider die Schwermuth und wider das Herzklopfen. Aepfel mit Zimmt und Zucker zu einem Brey gesotten, und frische Eyer hineingerührt, sind für kranke und matte Personen eine erquickende Speise. Mit Buttermilch, Anis und Brod gekochte Aepfel können denen vorzüglich empfohlen werden, welche an einer Fieberhitze leiden, oder die ihre Brust erkältet haben. — Faule Aepfel leisten herrliche Dienste, wenn man sie auf den Brand legt, und der sogenannte Aepfelmost ist ein gesundes, angenehmes, geblütreinigendes, verdünnendes und kühlendes Getränke.

Aprikosen (Mariken) und Pfirsichen. Die Aprikosen dienen für heisere Sprache. Die Pfirsichen löschen den Durst. — Die Aprikosen und Pfirsichenkerne haben eine erwärmende Kraft. Sie stärken das Gehirn und den Magen, schärfen die Sinne und das Gedächtniß, und öffnen die verstopfte Leber und Lunge. Sie haben mit den bittern Mandeln fast einerlei Kräfte und Eigenschaften. — Aus den bittern Aprikosenkernen bereitet man ein starkes und geistiges Getränke, welches man Ratafia nennt. Von den äussern Schalen der Aprikosen erhält man, wenn sie gebrannt wor-

den, eine ungemein schöne schwarze und brauchbare Farbe. Der Aprikosenbaum liefert einen Gummi, welcher, wenn er in Wein zerschmolzen und getrunken wird, ein vortreflliches Mittel wider das Blutspeyen ist, den Stein vertreibt, und die verstopfte Lunge öffnet.

Birnen. Sie nähren besser als die Aepfel, sind auch mehrentheils süsser und manche saftiger, aber sie sind nicht so gesund. Gebratene sollen das Herz und den Magen stärken, und die Mattigkeit der Glieder vertreiben. Gedörrte mit Aepfeln, Zwetschgen und Weichseln, auch wohl mit getrockneten Hetschebetschschalen gekocht, dienen im Winter insbesondere bei Kälberbraten, zu einer angenehmen und gesunden Beikost. Denn die Aepfel und Zwetschgen haben die Kraft den Leib zu öffnen, und die Birnen ihn zu stopfen. Folglich erhalten sie in dem menschlichen Körper das Gleichgewicht und kitzeln zugleich den Gaumen. Ueberdies dauern alle diese Obstarten, wenn sie gedörret worden sind, wenigstens zwei Jahre und länger ihrer Kraft fort.

Kastanien (Kösten), gute, sind ein stopfendes Mittel. Gebratene Kastanien mit Butter, geben eine vortreffliche Nahrung. Man hält dafür, daß sie für den engbrüstigen und keuchenden wahre Arznei sind. Für die Lunge sind sie nachtheilig, und zu viel auf ein Mal gegessen, verursachen sie Kopfschmerzen.

Zitronen (Limonien) und Pomeranzen machen Appetit zum Essen, löschen den

Durst und stärken. Die Zitronensäure ist gut wider das Schlucken. Eingesottene Zitronen- und Pomeranzenschalen erwärmen den Magen. Pomeranzenschalen leisten auch bei Blähungen vortreffliche Dienste. Und viele wollen den Zitronenessig solchen empfehlen, die mit der Melancholie behaftet sind.

Kirschen und Weichseln sind kalter und feuchter Natur. Sie machen Appetit, gutes Blut und kühlen. Die schwarzen süssen tragen vorzüglich viel zur Eröffnung des Leibes bei. Wenn man die Weichseln abdörrt, und unter gedörrte Aepfel und Birnen kocht, oder sie wie ein Mus abrühret, giebt es im Winter einen köstlichen Salat. Wenn dieses Mus hart gesotten wird: so dauert es den ganzen Winter hindurch. Will man es alsdann zum Essen brauchen: so darf man es nur wieder zur Flüßigkeit bringen, und anmachen. So zubereitet, ist es nicht nur eine angenehme, sondern auch eine gesunde Kost. Gummi von Kirschbäumen in Wein aufgelöst und getrunken, vertreibt den Husten. Wenn in dem Kirsch- (Weichsel-) Wein nicht zu viel Gewürz ist: so ist dieses Getränk für die menschliche Gesundheit unschätzbar. Oft getrunken, macht es Lust zum Essen, treibt den Urin, und ist sehr gesund. Eingesottene Kirschen sind für die Kranken eine den Magen stärkende, durstlöschende und erquickende Kost.

Zwetschgen, wenn sie frisch sind, erweichen den Leib, sind aber denjenigen Personen schädlich, welche eine schwache Verdauungskraft

haben, weil sie zu sehr den Magen abkühlen. Mit Flieder- (Hollunder-) Beeren zu einem Brey gekocht, sind sie gesund. Gekochte, gedörrte Zwetschgen eröffnen den Leib, und noch mehr thut dieses die Brühe davon. Man kann auch purgirende Zwetschgen machen, wenn man ein Loch unten an dem Stamm niederwärts bohrt, in dasselbe Scammonie thut, und das Loch alsdenn dicht wieder verstopft. Eben so kann man auch Zwetschgen hervorbringen, die gewürzhaft schmecken.

153. Methode, auf eine leichte Art die Luft in den Zimmern reiner und gesünder zu machen.

Je reiner die Luft ist, in der wir athmen, um desto besser wird der Zustand unseres Wohlbefindens seyn. Die atmosphärische Luft ist nur zum vierten Theile mit athembarer Luft angefüllt, und die übrigen 3 Theile sind eine schädliche Luftart, sobald sie allein eingeathmet werden. So lange nun dieses erwähnte Verhältniß nicht gestört wird, darf man keine üble Folgen von dem Einathmen der gemeinen Luft befürchten. Aber es kommen sehr häufige Fälle vor, wo dieser nothwendig erforderliche vierte Theil von reiner Luft in der athmosphärischen Luft auf eine weit geringere Quantität reducirt wird. Denn so ist z. B. diese athembare Luft, die man auch Lebensluft nennt, die einzige Luftart, die sich mit glühenden oder brennenden Körpern in Menge verbindet. Zündet man Kohlen an, so

tritt die athembare Luft während ihres Verbrennens hinzu. Geschieht die Verbrennung der Kohlen in verschlossenen Zimmern, so muß die Lebensluft im Zimmer selbst vermindert werden, weil sie sich mit der Kohle verbindet. Im Zimmer selbst bleibt dann weiter Nichts, als eine schlechte Luftart, oder die Stickluft zurück. Aber diese Stubenluft ist nun nicht allein dadurch verschlimmert worden, daß der Antheil von guter oder Lebensluft entzogen worden ist, sondern ihre Güte ist auch noch dadurch verringert, daß durch die Verbindung der Lebensluft mit der Kohle eine neue schädliche Luftart entsteht, die man fixe Luft nennt. Die Menschen, die im Zimmer, wo Kohlen verbrannten, ersticken mußten, sind nicht allein, wie man gewöhnlich sagt, vom Kohlendampfe, sondern auch deßwegen umgekommen, weil alle zur Unterhaltung des Lebens taugliche Luft verschwunden und mit den verbrannten Kohlen in Verbindung getreten ist.

Die gemeine Luft ist um desto reiner und zum Einathmen tauglicher, je heller ein Licht in ihr brennt. Die Ursache von schlecht brinnenden Lichtern ist nicht allemal in der Geringe der Brennmaterialien zu suchen, sondern auch oft in der Schlechtheit der Stubenluft. Wird also der Glanz eines sonst gut brennenden Lichtes in einem Zimmer sehr verdunkelt, so ist es Zeit, frische Luft von außen in das Zimmer zu lassen. Sind in einem Zimmer viele Menschen beisammen, und brennen zugleich viele Lichter, so wird man bald bemerken, daß die erstere Helle

der Lichter nach und nach sehr abnimmt, aber nach eingelassener frischen Luft den ersten Glanz wieder erhält.

In ungesunden Jahrszeiten und bei Krankheit irgend eines Familienglieds trägt es zur Erhaltung unsrer Gesundheit und zur Herstellung des Kranken sehr viel bei, wenn man sich angelegen seyn läßt, immer eine solche Luftart in dem Zimmer zu erhalten, die einen nicht zu unbeträchtlichen Theil von Lebensluft enthält.

Durch das Räuchern mit Kerzen oder Räuchepulver wird nicht die Lebensluft vermehrt, sondern verringert, und man muß sich also des Räucherns enthalten. Das Räuchern mit Essig ist ebenfalls nicht anzurathen, sondern man muß eine Substanz ins Zimmer bringen, die vermögend ist, viel Lebensluft zu geben. Eine solche Substanz, die viel Lebensluft enthält, ist der Salpeter. Wird daher Schießpulver verbrannt, so entwickelt sich zwar aus dem darein gemischten Salpeter eine Menge Lebensluft, aber die Lebensluft kommt nicht ins Zimmer, sondern sie vereinigt sich während des Verbrennens sogleich mit der Kohle, die dem Schießpulver ebenfalls beigemischt ist, und bildet nun eine schädliche Luftart, oder die schon erwähnte fixe Luft. Ueberdieß enthält noch das Schießpulver Schwefel, der zugleich mit verbrennt und die Luft verunreiniget. Folglich kann man sich von dem Räuchern mit Schießpulver Weniger versprechen, als man gewöhnlich denkt.

Am besten ists nun wohl, den reinen Salpeter allein zum Reinigen der Luft anzuwenden.

Allein man darf ihn nicht auf Kohlen verbrennen, weil sonst der schon erwähnte Umstand eintritt, daß die aus dem Salpeter sich entwickelnde reine Luft (Lebensluft) mit der Kohle in Verbindung tritt, und eine sehr schädliche Luftart bildet.

Man nehme reinen Salpeter, zerreibe ihn in einem Mörser, und trockne ihn in einer mäßigen Wärme sehr sorgfältig ab. Dieses Abtrocknen kann in einem Tiegel, oder auch im Winter auf dem Ofen geschehen.

Wenn man keinen eisenen Ofen in dem Zimmer hat, wo man reiner Luft bedarf: so bringt man eisene Platten stark zum Glühen, trägt sie ins Zimmer und bestreut sie mit gut getrocknetem Salpeter. Der Salpeter läßt sogleich alle Lebensluft fahren, die sich dann im Zimmer verbreitet. Nach dem Erkalten des Eisens sieht man dieses mit einem weißen Salz bedeckt, welches die im Salpeter befindliche, aber bei der Zersetzung des Salpeters zurückgebliebene Potasche ist. Geht sie nicht mit Gewalt ab, so darf man das Eisen nur etwas ins Wasser legen, worinn sich die Potasche auflösen und vom Eisen losgehen wird. Man kann aber das Eisen wohl vier- und mehrmal mit Salpeter bestreuen, ehe man nöthig hat, die Potasche wegzubringen. Mit 3 bis 4 solchen eisenen Platten ist es möglich, ein großes Zimmer in sehr kurzer Zeit mit guter, zum Einathmen sehr tauglicher, und zur Erholung eines Kranken sehr dienlicher Luft anzufüllen. Auch kann es hier nicht nachtheilig seyn, wenn man des Guten zu Viel thut.

Diese Anfüllung eines Zimmers mit guter Luft könnte auch vorzüglich im Winter auf folgende Art geschehen. Man setze einen kleinen Windofen im Zimmer, der ein tiefes Loch hat, dessen Boden aber etwas stark seyn muß. Dieser Ofen wird geheitzt und in das Loch etliche Unzen getrockneter Salpeter geschüttet. So wie der Boden des Lochs glühend wird, zersetzt sich der Salpeter und die davon entweichende Lebensluft verbreitet sich in das ganze Zimmer, und füllt sie mit einer zwar geruchlosen aber stärkenden Luftart an.

Diese beiden angeführten Methoden sind unstreitig die leichtesten, ausführbarsten und wohlfeilsten Mittel, sich auf sichere Weise gesunde Luft zu bereiten, die in vielen Fällen des menschlichen Lebens außerordentliche Dienste leisten kann.

154. Warnung vor freyer Kohlenheitzung.

Ohngeachtet viele Beispiele bekannt sind, daß die Kohlenheitzung in den Kammern und Zimmern schon manchen Menschen das Leben geraubt hat: so vergeht doch selten ein Winter, wo nicht wieder ein oder mehrere das Opfer unkluger Kohlenheitzung werden. Meistens sind es unwissende Mägde, die ihre Kammer bei großer Kälte vor dem Schlafengehen mit glühenden Kohlen mittels Häfen oder Pfannen heitzen, dabei einschlafen und nicht wieder erwachen. Wer sein Leben lieb hat, der meide also auf alle Fälle die erklärte Beheizungsart, von welcher auch unter vorigem Nummer ein Mehreres gesagt wurde.

155. Mittel wider das Verbrennen.

Eine Menge Mittel und Quacksalbereien habe ich und andere Bekannte dagegen selbst angewendet und mich überzeugt, daß nichts besser ist, als: 1) gegen geringe Schäden, wenn man sie eine Weile an ein Licht so nahe hält, als man es fast nicht mehr erleiden kann; 2) gegen große, wenn man die beschädigten Theile so lange mit kalten nassen Lappen belegt, bis man nur noch wenige Schmerzen mehr verspürt, das nach Verhältniß der Größe selbst über 24 Stunden dauern kann. Dann aber schlägt man das bekannte Vorschlagpflaster, auf Lappen gestrichen, über.

Vom Tafeldecken.

156. Von der Beschaffenheit der Tische oder Tafeln.

An manchen Orten sind die ovale, an andern runde, meistens aber lange und eckigte Tafeln gebräuchlich. Man hat aber auch von den ovalen vielerlei Arten: als: auf 8, auf 10, 12, 14, 18, ja bis 20 Personen; höher aber kann man nicht wohl kommen, weil sie sonst gar zu unbequem sind. Man theilt sie aber insgemein in dreierlei Arten, als: 8, 12 und zwanzig Personen, und nach diesem richtet man seine Ordnung ein.

157. Was ist zu deren Zierde und Gebrauch nöthig, und wie müssen sie besetzt werden?

Auf einen Ovaltisch von acht Personen gehöret 1 Schüsselring, 2 Leuchter (bei Nacht)

und 2 Salzfässer. Ist er aber auf 12 Personen, müssen 4 Salzfässer, 4 Leuchter, 3 Schüsselringe seyn. Auf 20 Personen gehören 5 Schüsselringe, 6 Leuchter und 6 Salzfässer. Der mittelste Schüsselring, wie auch die Schüssel, müssen grösser seyn, als die andern, die jedoch auch von ziemlicher Grösse seyn müssen: weil man die grosse mit den kleinen Schüsseln nicht füllen kann. Wie nun aber die Ringe, Leuchter und Salzfässer zu setzen, giebt einem jeden seine gesunde Vernunft. Die Tafeln besetzt man, daß allezeit auf 4 Ellen nach der Länge derselben ein Schüsselring gebraucht wird. Soll es aber recht seyn, müssen allemal auf 4 Ellen 5 Schüsselringe, 2 Leuchter und 4 Salzfässer gesetzet werden. Nach diesem ist nothwendig, daß man seine Gäste wohl zählt, und den Tisch darnach einrichtet, daß sie geräumig sitzen. Ferner muß der Tisch so gesetzet seyn, daß die Aufwärter können rund herum gehen, und ein jeder, ohne den andern zu beschweren, aufstehen kann. Sodann muß das Tischtuch eine halbe Elle lang überhängen. Kann man die Servietten brechen: ist es desto besser, es zieret und füllet die Tafel, wiewohl es heut zu Tage in Abnahm kommt, und an Tafeln vornehmer Personen solche nur viereckigt gelassen werden, vermuthlich, weil man sonst viel Mühe damit hat, die Servietten nicht verbessert werden, den meisten es aber an Wissenschaft fehlet. Endlich müssen die Teller zum ersten Gerücht, welche gemeiniglich eine Assiette (tiefer als die andern), auch, wo es möglich, wie sonst zu allen warmen Speisen, gewärmet werden, und

so viele Teller da seyn, daß man kann viermal reine geben; denn sonst können die Abspühler kaum zurecht kommen. Es gehöret auch bei einem jeden Teller, Löffel, ein Messer und Gabel, und Brod unter jedes Serviett. Bei zierlichen Tafeln pflegt man auch, statt des Zinnes oder Silbers, zu dem Nachtisch Porcellan zu gebrauchen.

Der Schenktisch bestehet gemeiniglich in 4 Säulen, welche unten ungefähr ein Viertel von der Erde haben, darauf der Schwangkessel mit gutem frischen Wasser gehöret; oben ist der rechte Tisch mit einer Leiste, ungefähr drei Finger hoch umfaßt, damit nicht leicht etwas hinunter fällt, oder wenn man etwas verschüttet, es nicht gleich auf den Boden läuft. Auf diesem müssen die Gläser und Becher in guter Ordnung wohl gespühlet, vor Ankunft der Gäste auf das zierlichste gesetzet werden. Es müssen aber die Trinkgeschirre übereinstimmend seyn, und nicht bald ein grosses, bald ein kleines, bald ein Becher, bald eine Kanne, und dergleichen untereinander kommen. Dann gehören auch zwei zinnene oder silberne Teller, und ein Paar Transchirmesser, und ein grosser silberner Vorleglöffel auf diesen Tisch.

158. Was haben die Aufwärter bei Gastereien in Acht zu nehmen?

Es muß ein jeder ein Serviette auf dem Arm haben, daß, wenn was abzuwischen vorfällt, sie sich deren bedienen können. Auch muß

so

so bald man sich gesetzt, einer von ihnen dem Vorschneider den Vorleglöffel und das Transchirmesser auf einem Teller reichen; die zwei zinnene oder silberne Präsentir-Teller aber müssen sie zum Ueberreichen und Wiederannehmen der Gläser behalten. Nachdem müssen sie Sorge tragen, daß es an reinen Tellern nicht fehle.

159. Vom Anrichten der Speisen.

Man hat bei dieser Arbeit die Zierlichkeit im Legen und Garnitur der Speisen, wie auch die Reinlichkeit im Einlegen und Zugiessen der Brühen in Acht zu nehmen. Vor allem muß man darauf sehen, daß die Braten warm, mithin, wenn sie fertig, sogleich zu Tische kommen, wozu denn nöthig ist, daß man seine Zeit wohl abmißt und überlegt, wie lang ein jedes zu braten hat. Denn wenn ein Braten etwas erkaltet: verliert er nicht allein sein Ansehen, sondern auch den Geschmack, besonders wenn er ohne Brühe soll gegessen werden, in welchem Fall man ihn denn, besonders wenn es Wildpret ist, mit guter brauner, doch aber zerlassener Butter versehen muß, mit welcher der Braten ein- oder zweimal muß begossen, oder mit der Butter, so man zum Begiessen braucht; durchgebraten seyn, damit sie den Geschmack vom Braten habe. Wenn nun der Braten in einer warmen Schüssel und mit vorbenannter Butter versehen ist; muß man ihn mit Nelken und klein geschnittenen Zitronenschalen bestreuen, den Rand aber mit ab-

geschälten Zitronenscheiben, die in Zucker gelegen, bedecken. Man kann sie auch mit Blumen auszieren, oder mit ausgestochenem Gebackenem, den Rand belegen. Auf die grossen Wildbraten kann man Zitronenscheiben legen. Man hat über dieses eine Erfindung, den Zucker in Form allerhand Blumen durch ausgeschnittene Pappendeckel oder steifes Kartenpapier auf die Rände der Schüsseln zu streuen, daß also, wenn man die Pappendeckel wegnimmt, Blumen liegen bleiben; man macht sie aber von allerlei Farben, wie bei dem Konfekt gebräuchlich.

160. Wie sollen die Speisen auf die Tafeln gesetzet werden?

Wenn man 3 Schüsseln auf einmal aufsetzen will: so stellt man die grosse in die Mitte, und auf beiden Seiten 2 kleinere, z. B. in der größten die Suppe, in den andern das Fleisch und die Fische. Wenn man 4 Schüsseln aufsetzet, nimmt man gern 4 gleiche, in deren einer die Suppe, in der andern gegen über stehenden das Fleisch, und hernach in den andern beiden Ragu und Fische seyn mögen. Zum andern Gang oder Aufsatz in einer das Gebratene, in der gegenüber stehenden der Salat, und in den beiden übrigen das Gebackene und das Zugemüß. Wenn man aber 5 Schüsseln auf einmal aufsetzen will: so setzt man in die Mitte die grosse mit guter Suppe, in die Ecken aber die übrigen 4 Schüsseln, darinn auf einer das gekochte

Fleisch, in der andern Ragu, in der dritten Fisch, in der vierten eine Pastete ist. Bei dem andern Gang oder Aufsatz wird in die Mitte die grosse Schüssel, mit mancherlei Salaten, gesetzt, auf eine Ecke das Gebratene, auf die andere das Gebackene, auf die dritte das Geräucherte, und auf die vierte Ecke das Zugemüß. Wenn man 6 Schüsseln auf einmal aufsetzen will: so muß man in der Mitte entweder einen leeren Raum lassen, oder ein Körbchen mit Konfekt setzen, und die 6 Schüsseln also herumsetzen, daß 4 kleinere zusammen, und 2 grosse an jeder Ecke stehen. Bei einem Aufsatz von sieben Schüsseln muß man in der Mitte anstatt des leeren Raums oder des Konfektkörbchens eine grosse Schüssel setzen, in welcher bei dem ersten Gange die Suppe ist, auf jedem Ecke dann zweierlei gekochtes Fleisch, zweierlei Fische und zweierlei Nachspeisen; im andern Aufsatz aber kommt in die Mitte die Salatschüssel, auf beiden Ecken zweierlei Gebratenes, zweierlei Gebackenes und zweierlei Nachspeisen, als Geräuchertes und Zugemüse; doch ist heutiges Tages fast gar nicht mehr gebräuchlich, die Tafel mit vielen Speisen zu besetzen, sondern man setzt, nach Beschaffenheit der Größe derselben, 2 oder 3 Aufsätze mit Konfect, und um dieselben Galeen, Saläte u. d. gl. Zwischen diese Aufsätze aber werden die warmen Speisen auf die Schüsselringe gesetzt, und wenn davon gespeiset worden, mit passenden Gerichten verwechselt.

161. Vom Trenschiren und Vorlegen der Speisen.

Meistentheils übernimmt solches einer der Gäste oder der Gastgeber.

Wenn man den Anfang zum Zerlegen machen will: muß man zuförderst die Serviette mit einem Knoten im Knopfloch des Kleides fest machen, sodann einige Teller um sich herum stellen, damit man das Tafeltuch nicht beschmutzet, weswegen die Trenschiermesser allemal nach dem Gebrauch auf einen Teller zu legen sind.

162. Was hat man bei dem Vorlegen der Speisen in Acht zu nehmen?

Das Vorlegen einzelner Portionen geschiehet hauptsächlich nur bei Suppen, Vorspeisen, Gemüsen, Fricasseen, Ragus und bei solchen Gerichten, die mit Brühen und Zugehör aufgetragen werden. Bei trockenen Gerichten, Fleisch, Braten, Gebackenem u. s. w. pflegt man lieber nur einen oder ein paar Teller voll allerhand geschnittener Portionen zu legen, und solche herumreichen, aber bei dem Vornehmsten den Anfang machen zu lassen, damit ein jeder nach seinem Belieben ein Stück davon nehme. Bei vornehmen Gesellschaften und freundschaftlichen Gastmahlen ist es an den mehresten Orten nicht gewöhnlich noch anständig, daß man das ganze Gerichte auf einmal zerschneide und vertheile; sondern man macht vielmehr nur kleine appetitliche Portio-

nen, und läßt auch jederzeit so viel in der Schüssel, daß man diesen oder jenen noch etwas nachgeben kann. So wie bei einigen bürgerlichen Zusammenkünften und Ehrengelagen auf dem Lande alles zerschnitten und vorgeleget werden muß.

163. Wie trenschirt man Gänse, Enten, Kapaunen oder anderes grosses Geflügel?

1) löset man mit Ober- und Gegenschnitt den Hals, und drücket ihn ab; 2) macht man den Ober- und Gegenschnitt am rechten Flügel und legt ihn ab; 3) desgleichen am rechten Schenkel; 4) wendet man das Huhn, mit Hilfe des Messers, daß die linke Seite in die Höhe kömmt, und verfährt mit dieser, wie mit der rechten geschehen; 5) löset man das Ziehbein, und drehet es ab; 6) das rechte und linke Brustfleisch; 7) hebt man die Achselbeine aus, wendet das Huhn mit Hilfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kömmt; und macht 8) die Spaltschnitte auf beiden Seiten, wendet es wie zuvor; 9) stößt man die Rippen auf beiden Seiten entzwei; 10) den Hupfauf von der Gabel; 11) das übrige mit unterschlagenem Messer zierlich nieder, zerbricht den Rückgrad und zertheilt den Rumpf.

164. Wie werden junge Hühner und Tauben oder anderes kleines Geflügel trenschirt?

Diese werden, nachdem der Gäste wenig oder viel, in zwei oder vier Theile getheilet; nämlich man setzet die Gabel auf die Brust, und macht ei-

nen langen Schnitt, und hernach einen Kreuzschnitt.

165. Wie werden die Krammetsvögel und Wachteln trenschiret und vorgelegt?

Sie werden, wenn genug in der Schüssel sind, ganz vorgeleget, bei spürendem Mangel aber nimmt man eine lange Gabel, steckt deren 3 daran, und schneidet dieselben von oben bis unten entzwei.

166. Wie trenschiret man einen Haasen?

Man stellet ihn, daß er mit den rauhen Läufen zur Rechten zu stehen kömmt, setzet die Gabel hinten quer über die Lenden, hacket mit dem Messer die rauhen Beine von den Läufen ab, und leget sie auf einen Teller, damit die Haare davon nicht an das Wildpret kommen. Dann setzet man die Gabel vorne ein, unterhauet mit dem Messer wieder, und drücket das Küchenbisgen, welches die vordersten 2, 3, bis 4 Rippen sind, ab, leget es zu den rauhen Läufen, und giebt es zur Tafel; man hält hernach mit dem Messer hinten wieder an das Schloß, und sticht den einen Gabelzinken bis in das Heft in das Rückgradslöchchen, den andern aber läßt man unten weggehen, drehet den Haasen ein wenig schief zu sich, und hauet das Schwänzchen ab, und machet 1) über den Rückgrad auf beiden Seiten einen langen Schnitt, nebst etlichen Querschnitten, und löset das Pret herunter in 3 bis 4 Stücken; 2) zertheilet man das Rückgrad in 3

oder 4 Stücken; 3) imbrochirt man aufs neue in das Rückgradslöchchen, und schneidet 4) das Oberfleisch vom linken und rechten Marksknochen; 5) nach Umwendung des Haasens hebet man die Marksbeinchen mit Ober- und Gegenschnitt aus; und 6) spaltet man endlich das Schloß- oder Mutterbein voneinander.

167. Wie soll ein Spanferkel trenschiret werden.

Man setzet es mit dem Rüssel oder Kopf zur linken Hand, legt das Messer auf den Rücken, sticht die Gabel in beide Nasenlöcher, und hebet es mit dem Messer unten bei dem Halse ein wenig auf, hauet den Kopf ab, legt ihn auf einen Teller, schneidet auf beiden Seiten das Wangen- oder Kinnbackenfleisch entzwei, bieget die untern Kinnbacken aus, spaltet den Kopf, und setzet ihn aufgericht auf einem Teller beiseits, ziehet die Gabel heraus, imbrochirt vorne im Rückgrade und hauet das Schwänzchen weg, leget es mit Hilfe des Messers auf den Rücken, und löset, wenn es ganz verzehret werden soll: 1) das rechte Hinter- und Vorderbein mit Ober- und Gegenschnitt; wendet es um, und verfährt 2) auf der linken Seite auch also; 3) man schneidet den Bauch mit einem Kreuzschnitte auf, stellet das Messer zur Gabel, nimmt das Gefüllte mit einem Löffel heraus auf den Teller, setzet es wieder gerade vor sich, und stösset 4) die Rippen vom Rückgrade auf einer Seiten ab; 5) zertheilet man den Rückgrad, und 6) die Rippen.

168. Wie trenschiret man einen Schinken?

Dieser wird meistentheils, ehe er aufgetragen wird, nach abgelöster Haut inwendig mit Salbei, Zimmt und Nelken besteckt, und die Haut wieder darüber gedeckt. Man setzt ihn demnach mit dem Knochen zur linken Hand, wickelt die Haut mit der Gabel auf, und sticht die Gabel mit durch die Haut neben dem Knochen hinein, bringt die Salbeiblätter mit dem Messer auf einen besondern Teller, schneidet am Ende das Schwarze vorne länglich rund weg, fährt fort dünne Stückchen in Form eines halben Mondes, so viel man nöthig hat, bis ans Bein abzuschneiden, dergleichen auf der andern Seite auch geschehen könnte; und wenn sie endlich etwas zu groß wurden, könnte nur in der Mitte ein langer Durchschnitt geschehen. Wäre der Schinken aber sehr fett: ist es auch erlaubt, mit 2 halben Mondschnitten in der Mitte anzufangen, und nachdem ein Ovalstückchen heraus, kann auf beiden Seiten also fortgefahren werden; der Rand und Bogen aber muß am Schinken ganz bleiben, und also nur ausgehöhlet werden.

169. Wie wird ein Rehe- Hirsch- und Schweinskeule trenschirt?

Man setzt sie mit den Läufen zur Linken, sticht die Gabel über die Röhre, schneidet das Fleisch halb mondweis, und dann mit einem langen Schnitt ab, und wenn es nöthig, kann man auf der andern Seite auch also verfahren.

Bei dem Verleger dieses sind auch erschienen, und in allen soliden Buchhandlungen zu bekommen:

Abbildung, Beschreibung und Naturgeschichte der Nelken, nebst einem Anhange, wie man diese schöne, und mit Recht sehr beliebte Blume erziehen, warten, systematisch ordnen, vor Krankheit bewahren und heilen kann. Mit 36 illum. Abbildungen. N. A. 8. 1 fl. 30 kr. (broch.)

Abbildung und Beschreibung der verschiedenen Völker der Welt. Ein Auszug aus der allgemeinen Naturgeschichte. Zweite Auflage. gr. 8. Mit 68 schwarzen Abbildungen 1 fl. 12 kr. Mit denselben schön illuminirt. 2 fl 24 kr.

Abbildung und Beschreibung der gefährlichsten Giftpflanzen, und Giftschwämme Deutschlands, nebst Warnungen auch vor einigen andern zu wenig bekannten Giften, durch welche schon viele Menschen um Gesundheit und Leben gekommen sind, und Mittel dagegen. Mit 37 in Kupfer gestochenen Abbildungen 48 kr. Mit prächtigen nach der Natur ausgemahlten Kupfern auf Velinp. 3te Auflage. 1 fl. 36 kr.

Auswahl neuer Erfindungen, Entdeckungen und Verbesserungen in der Oekonomie, Stadt-, Haus- und Landwirthschaft, Feldbau, Viehzucht, Gärtnerei, Brauerei, Branntweinbrennerey ꝛc. 6 Thle. Mit schwarzen und illuminirten Kupfern. 8. 9 fl. (Erst. und 2r Thl. werden nicht mehr vereinzelt.)

Daisenberger, J. M., Anweisung zum Anbau des astrachanischen Korns, des Marokaner Wunderweizen, des orientalischen Fahnenhabers, und der Schockoladeerbsen ꝛc., daß sie sich im Grossen gebauet, wenigst 40 fältig vermehren. Nebst Beschreibung einer so einfachen Getreidbaumaschine, daß sie jeder Bauer in ein paar Stunden selbst machen, und durch sie nicht nur 2/3 Saamen ersparen, sondern auch eine gleichere und ergiebigere Erndte erhalten kann. 8. 24 kr.

Daisenberger, J. M., Auswahl, der schönsten Stellen und Aufsätze aus den Werken Göthe's, Herder's, Klopfstock's, von Kotzebue's, Lessing's, Meißner's, J. G. C. Müller's, Schiller's, Tiedge's, Wieland's ꝛc. Zum Gebrauch für Stammbücher, Namenstags- Neujahrs- und Gelegenheitswünsche, wie auch zu Vorschriften ꝛc. 8. 1 fl.

— dessen allerneueste Geographie des Königreichs Baiern. 8. 1818. 30 kr.

— dessen Geographisches Handlexikon vom Königreich Baiern, oder alphabet. Darstellung aller in Baiern befindlichen Städte, Märkte, Hofmärkte, Schlösser, Poststationen, Dörfer, Weiler, und vieler einzelner Höfe, nebst Angabe ihrer Lage, dann auch der größten Flüße, Seeen, Wälder, der Natur- und Kunstprodukte ꝛc. 2te verbesserte Ausg. gr. 8. 1813. 1 fl. 30 kr. broschirt.

— dessen sehr nützliche durch praktische Erfahrung erprobte und leichtausführbare Kunststücke. 2 Thle. 8. 2 fl. 30 kr.

Aus diesen sind einzeln zu haben:

— dessen 8 Kunststücke: als 1) die Kunst lange gesund und vergnügt zu leben, (nach Cornaro und Hufeland); 2) die Ameisen, 3) Maulwürfe, 4) Wanzen auszurotten; 5) auch im Herbste die hundertblättrige Rose zu haben; 6) bei Billard- und andern Baumölbeleuchtungen, so wie 7) auf dem Feuerheerd viel zu ersparen; 8) die Kunst sich und andere zu überzeugen; ob man eine im Zweifel gerathene Schuld richtig erhalten, oder getilgt habe. 8. 1 fl. —

— dessen Kunst sich von den so lästigen und oft lebensgefährlichen Hämorrhoiden zu bewahren, wenn sie bereits da sind, sie zu vertreiben, oder doch erträglich zu machen. 8. 30 kr.

— dessen Kunst die Hüneraugen in kurzer Zeit sicher und gründlich auszurotten. 8. 12 kr. brosch.

Daisenberger, J. M., Kunst sich von den Krämpfen zu befreien. 8. 18 kr. brosch.

— dessen Kunst sich von Kopf- und den Schmerzen hohler Zähne bald zu befreien, ohne daß die Zähne ausgenommen werden müssen, die Zähne von Jugend auf bis ins hohe Alter zu erhalten, und jene die vom Brande angegriffen sind zu behandeln, daß sie von demselben befreiet, oder doch so spät als möglich zerstöret werden. 8. 36 kr. broch.

— dessen Kunst lange gesund und vergnügt zu leben.

— dessen Kunst die Ameisen auszurotten. 8. 12 kr.

— dessen Kunst die Maulwürfe auszurotten. 8. 12 kr.

— dessen Kunst die Wanzen auszurotten, und die 100 blätterige Rose zu haben. 8. 15 kr.

— dessen Kunst sich zu überzeugen; ob man eine im Zweifel gerathene Schuld richtig erhalten, oder getilget habe. 8. 12 kr.

— dessen der baier'sche Sekretär, zum Gebrauche für jeden Fall, und für jeden, der im Briefschreiben, und in schriftlich-rechtlichen Aufsätzen Unterricht und Fertigkeit erhalten will. Nach der 13ten Auflage von Riedels Wiener-Sekretär, zunächst für Baiern bearbeitet, 2 Thle. gr. 8. 2 fl. 24 kr.

Auch unter dem Titel:

— dessen neuer vollständigster Briefsteller, oder deutliche Anweisung zur Verfassung aller Arten von Briefen und Aufsätzen, z. B. Abschiede, Adressen, in 3 Sprachen, Aufkündungen, Berichte, Bittschriften, Briefe für Liebende, Bürgschaftsscheine, Condolenz- Danksagungs- Trauer- und Trostschreiben, Eheverträge, Einladungs- und Rechtfertigungsschreiben, Ermahnungsbriefe, Frachtbriefe, Gesellschaftsverträge, Gewalt und Vollmachten, Glückwünschungsschreiben, Handlungsbriefe, Kaufverträge, Kontrakte, Kundschaften, Lehrbriefe, Lehrkontrakte, Quittungen, Rechnungen für Professionisten, Testamente, Titulaturen, Wechselbriefe, Zeugnisse rc. Nebst einem Verzeichniß gleichlautender und einer Auslegung

der fremden, unserer Sprache aufgedrungenen Wörter. gr. 8. 2 fl. 24 kr.

Erzählungen interessanter Geschichten aus dem Leben merkwürdiger und berühmter Personen älterer und neuerer Zeiten, 3 Thle. Mit Kupfern. 8. 803 — 806. 4 fl. 30 kr.

Florian, des Hrn. von, Gonzalvo von Cordova, oder das wieder eroberte Granada. In französischer Sprache mit deutschen Wort- und Sacherklärungen neu herausgegeben von J. F. A. 2 Bde. Mit Kupf. 8. 3 fl.

Leitfaden, kurzer, zum Grundunterrichte in der deutschen Sprachlehre, im Lesen, Schön- und Rechtschreiben, und zu schriftl. Aufsätzen vorzüglich für Landschulen. 8. 15 kr.

Lilgenau, A. F. v., Anfangsgründe der deutschen Sprachlehre. Verb. u. verm. Aufl. 8. 808. 24 kr.

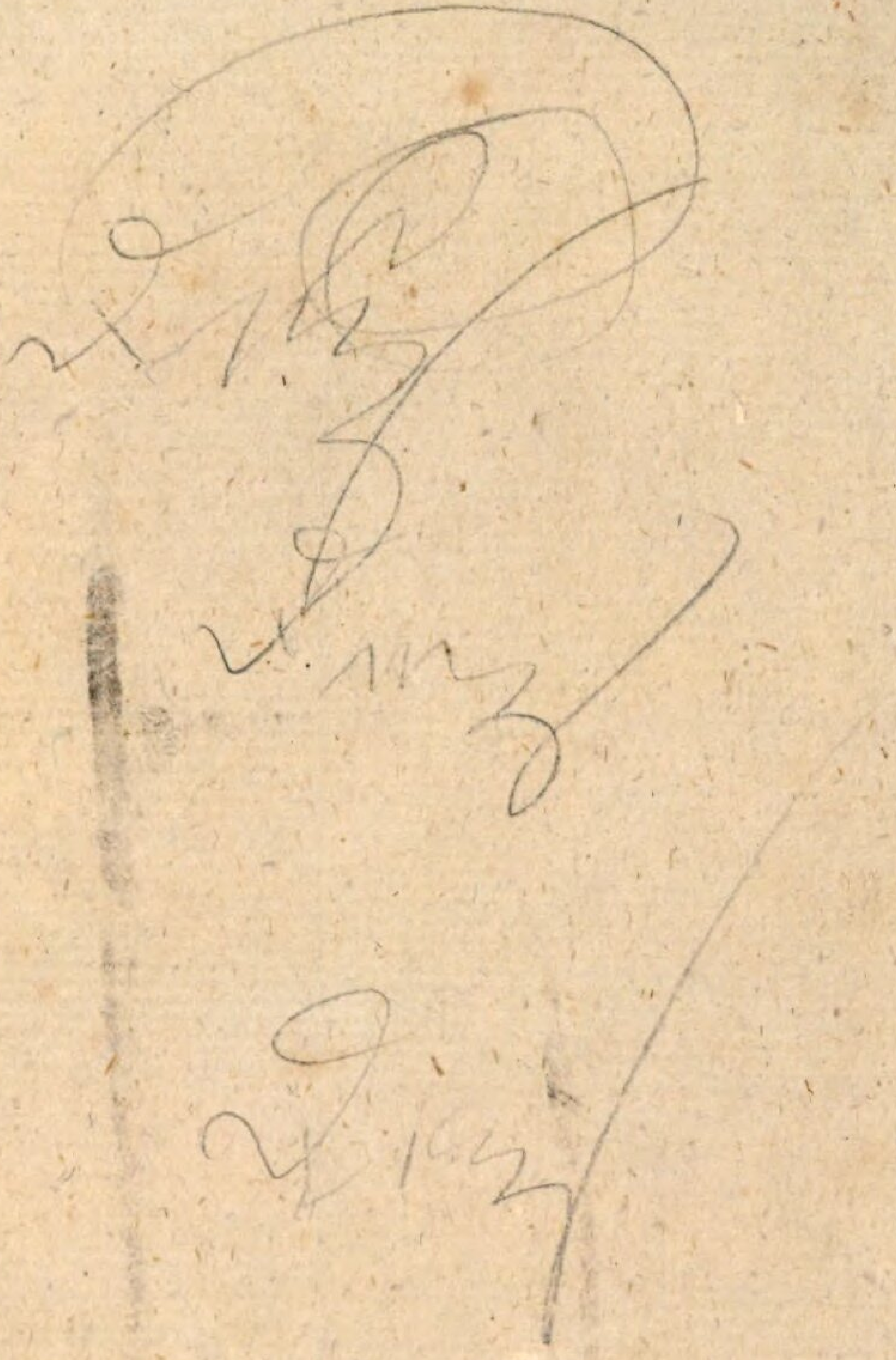
Mittel, die sichersten wider die Lungensucht und Auszehrung, nicht nur für solche, die sie bereits haben, sondern auch noch nicht genug bekannte Warnungen für solche, die sich vor selben hüten, und bewahren wollen. Von einem sich selbst glücklich kurirten Menschenfreund. 2te Ausg. 8. 1 fl. 12 kr. (In Kommission.)

Da diese Krankheiten immer allgemeiner, und bekanntlich sehr oft tödtlich werden, solche aber beinahe immer nur aus Unwissenheit entstehen; so verdienet es von jedem Familienvater gelesen zu werden, der seine und die Gesundheit seiner Untergebenen so achtet, wie sie es verdienet.

Naturgeschichte des Pflanzenreichs, 3 Bände, gr. 8. mit vielen Abbildungen 5 fl. Mit prächtig illum. Abbild. auf Velinp. 6 fl.

Naturgeschichte des Menschen, 2 Bde. gr. 8. Mit schwarzen Kupfern, 4 fl. 30 kr. Mit schön illum. Kupfern 6 fl. (Enthaltend die Anatomie, die Phisiologie, die Abbildungen und Beschreibung der verschiedenen Völker der Welt ꝛc.)

Scheller, Fr. J., Mythologie der nordischen und anderer deutschen Völker. Mit 1 Titelk. 8. 1 fl.



[illegible] 6 [illegible] 6.7

[illegible]

[illegible]

[illegible]

31

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Daisenberger, Maria Katharina,

Unentbehrliches Haus- und Kunstbuch Als nothwendiger Anghang oder 2. Th. des Kochbuches von M. C. Siegel [d.i. Maria Klara Daisenberger]

Regensburg 1818

Oecon. 1602 m
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299070-1